DIGITAL EDITION

Marzo 2018 · anno XXXII · n. 257

Italia a Tavola

Bergamo capitale dell'accoglienza

















RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE



Perchè *una cena squisita* deve finire con un caffè cattivo?



Caro chef,

la miglior pubblicità è il passaparola di clienti soddisfatti. E allora perché non conquistare i tuoi ospiti proponendo loro una scelta tra i caffè più buoni del mondo? Un modo di salutarli che rende il tuo eccellente lavoro in cucina ancor più indimenticabile. Il *Caffè del Caravaggio* ti propone le sue monorigini (Jamaica Blue Mountain, Guatemala Antigua Pastores, Etiopia Sidamo, Nicaragua San Juan Biologico), le sue miscele di pura arabica (ricche, aromatiche, dal sapore unico), il suo decaffeinato biologico. E, attenzione, la sua macchina modulabile, a cialde ecologiche, semplice e veloce da usare: basta un click per estrarne il meglio. Il *Caffè del Caravaggio*, in altre parole.




caffè del
Caravaggio

    www.caffedelcaravaggio.it

Per chiudere in bellezza

il direttore
Alberto Lupini



La carica di più di 300mila votanti Una spinta per tutto l'Horeca

Contavamo di poter superare il già importante risultato della passata edizione, ma nessuno immaginava di andare oltre quota 300mila votanti. Un esito che conferma come questa formula, giunta ormai alla decima edizione, piace al pubblico e agli addetti ai lavori. Entusiasmo e partecipazione per sostenere questo o quel candidato sono da sempre la caratteristica di un sondaggio che punta solo sulla popolarità e non pensa certo di indicare chi sia più bravo. Credibilità, notorietà e presenza sui social sono le chiavi per comprendere fino in fondo un meccanismo che permette di misurare un po' il polso di come vengono vissute le tante professioni del mondo dell'Horeca.

Un comparto che mai come quest'anno Italia a Tavola ha cercato di rappresentare in tutte le sue sfumature mettendo insieme e sullo stesso piano: dai cuochi ai direttori d'hotel, dai pasticceri ai barman, dai pizzaioli ai sommelier, dai maitre agli opinion leader. Un modo per dare visibilità a tutti, smussare magari quell'eccesso di protagonismo di alcuni chef e riequilibrare pesi e ruoli di tutti i protagonisti dell'accoglienza, valorizzando anche sala, bar e ospitalità.

E il risultato del sondaggio per il Premio Italia a Tavola è lì a dimostrare ancora una volta quanto sia alto l'interesse per questo mondo e come possano essere vincenti tutte le iniziative per fare squadra. Certo non manca la concorrenza fra i candidati, ma in fondo questo è un po' il sale della vita e può dare un pizzico di piacere se consumato nelle giuste dosi.

Il sondaggio apre fra l'altro uno squarcio su come vengono percepite le diverse professioni e le diverse figure: emblematica è ad esempio la diversa "tifoseria" che si può riscontrare. E poi basta leggere i commenti sul nostro sito e sui vari social per capire come si intercettano e si misurano diversi mondi, per esempio quello degli addetti ai lavori che hanno portato al primo posto il presidente Fic Rocco Pozzuolo, facendogli superare un volto noto della tv del calibro di Antonino Cannavacciuolo. Ma del resto non va dimenticato che per quanto la nostra sia una testata per molti versi "generalista", lo è però in un ambito professionale e di settore ben preciso. 313.300 votanti nel sondaggio sono un risultato importante per tutto il comparto e, ci sia concesso, per Italia a Tavola. Sono numeri che confermano la bontà della scelta fatta da tempo di rappresentare tutti, ma che ci impongono anche di fare sempre meglio. E questo è quello che cercheremo di fare nel nostro lavoro quotidiano di giornalisti e con eventi o manifestazioni, fra cui la più importante quella che si terrà dal 6 all'8 aprile a Bergamo.

La 10ª edizione del sondaggio di Italia a Tavola è stata un vero e proprio successo con 313.300 votanti che hanno partecipato. Questo conferma quanto fare squadra e creare momenti di incontro sia cruciale per l'Horeca



Per i tuoi commenti cerca il codice 54347 su www.italiaatavola.net

In copertina



Decima edizione dei record del sondaggio Personaggio dell'anno **20**

I 313.300 votanti che hanno partecipato al sondaggio di Italia a Tavola hanno scelto i 7 vincitori: Rocco Pozzulo, Giuseppe Vitiello, Iginio Massari, Luca Vissani, Marina Milan, Patrizio Roversi e Ernst Knam. Un'edizione da record che ha celebrato nel migliore dei modi il 10° compleanno del Premio.

Sommario


34


42

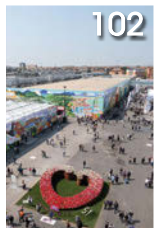

46


50


55


64


89


102


140


158

IaT

Diffusione di questo numero: 53.000 COPIE (STAMPA) 210.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video



Consulta l'oroscopo di Fabio Mendolicchio www.starsandfood.it

Federazione Italiana Cuochi

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

I giovani tra scuola e lavoro Formazione significa integrazione

Quando si parla di formazione duale si fa riferimento al modello di formazione professionale alternata fra scuola e lavoro e che vede le istituzioni formative fianco a fianco con i datori di lavoro nel processo formativo. Questo modello, diffuso in molti Paesi europei, ha avuto notevole incidenza nell'ottica di adottare misure per ridurre i tassi di disoccupazione. In questo campo ha investito anche la Federazione italiana cuochi, che per la sua innovatività gestionale di Ente accreditato giuridicamente, e del suo nuovo percorso a tutela dell'intera categoria, ha ottenuto un importante riconoscimento con la firma di un protocollo d'intesa già nel febbraio 2016 con il ministero della Pubblica istruzione.

Il progetto scuola-lavoro, a mio modesto avviso però, si è rilevato soprattutto, e le cifre ce lo confermano, come efficace strumento di integrazione sociale. Questa è la storia bella di un ragazzo della Romania, Andrei Trandafir Aurelian giunto in tenera età con la mamma in Italia. Dopo un primo percorso scolastico con la conseguente difficoltà di lingua, ha voluto iscriversi all' Enaip di Padova al corso di Ristorazione. Venuto a conoscenza del nostro concorso indetto per gli allievi delle scuole ristorative, ha voluto mettersi in discussione con l'umiltà e la consapevolezza di giovane con scarse conoscenze culinarie e dove la sua nazione di origine non vanta certo una così ampia cultura e tradizione in fatto di cucina.

Andrei Trandafir Aurelian è un giovane aspirante cuoco romeno che con passione e umiltà sta intraprendendo la strada della cucina e, grazie a questa, quella della piena e naturale integrazione nel nostro Paese

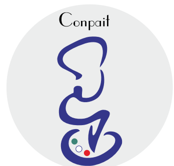
Per i tuoi commenti cerca il codice 54633 su www.italiaatavola.net

Ebbene, alla selezione regionale veneta è riuscito ad imporsi con il suo piatto a riprova che la voglia di emergere e di volersi integrare interamente nel tessuto sociale, "paga" e dà i suoi sperati frutti.

Io quale presidente della Federazione italiana cuochi, gioisco per il fatto che la nostra professione e passione per la cucina possa essere anche strumento per molti giovani di processo di piena integrazione. L'integrazione dipende soprattutto dalla capacità e dalla voglia di socializzazione di ogni persona, significa unione e condivisione, capacità di confrontarsi in maniera civile, fare parte di una società il cui scopo è rispettare per farsi rispettare.

Andrei ne è un fulgido esempio, come tanti altri del resto, grazie anche ai concetti basilari di civile convivenza che la nostra scuola con i suoi insegnamenti infonde.





Federico Anzellotti

Presidente nazionale Conpait



I progetti di Conpait per una pasticceria più etica

Secondo la Fao un terzo della produzione mondiale di cibo viene gettata nell'immondizia. Contrastare questo fenomeno attraverso la promozione di modalità di produzione e consumo sostenibili è uno dei 17 obiettivi dell'agenda 2030.

Del resto anche in Italia lo spreco alimentare è una realtà preoccupante, che i professionisti del food possono contribuire a contenere donando le proprie eccedenze di prodotto alle organizzazioni locali che si occupano della loro ridistribuzione a varie realtà caritative. E anche il mondo della pasticceria, come già iniziato nella ristorazione, deve far la sua parte.



Dai primi progetti con Banco alimentare ad alcuni esemplari modelli forniti da cuochi in giro per il mondo, anche Conpait si unisce alla lotta contro lo spreco alimentare con eventi su tutto il territorio

Per i tuoi commenti cerca il codice 54632 su www.italiaatavola.net

Una soluzione già sperimentata da pasticceri e panificatori padovani in collaborazione con Banco Alimentare del Veneto Onlus, dove ognuno ha portato la propria esperienza nella lotta allo spreco alimentare, a confronto con un nutrito gruppo di 35 cuochi provenienti da 14 Paesi diversi. Tra le presenze più significative, la cuoca colombiana Leonor Espinosa, fondatrice dell'associazione Funleo, che nel 2017 si è aggiudicata il premio del Basque Culinary Center. Sempre dal Sudamerica, il più celebre esponente della cucina nikkei peruviana, Mistuharu Tsumura, patron di Maido a Lima. E poi gli abituee Vladimir Mukhin e Jock Zonfrillo, Matt Orlando e James McMahon, Tomaz Kavcic dalla Slovenia e i twins russi Ivan & Sergei. Dall'Italia Lorenzo Cogo, Riccardo Camanini, Antonia Klugmann, Oliver Piras, Pino Cuttaia. L'immancabile spalla Giancarlo Morelli.

Anche Oscar Farinetti e il suo modello Fico mirano a valorizzazione la filiera corta, le eccellenze e a recuperare le eccedenze, senza dimenticare un modello di riciclo sostenibile. Esempi di recupero ci sono anche in Europa, nella mensa self service della sede del CoR/Cese (Comitato europeo delle regioni e Comitato economico e sociale europeo) a Bruxelles, dove è stata inaugurata una ristorazione aziendale sostenibile, legata al territorio, attiva contro lo spreco alimentare con il supporto delle istituzioni europee. Alla luce di tutto questo anche la pasticceria nazionale si deve adeguare e noi di Conpait lo faremo, organizzando sul territorio una serie di eventi per combattere gli sprechi e lanciare un modello solidale valido per tutto il comparto bakery.

Federico Anzellotti



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



Pronti per l'assemblea Uno step per migliorarci ancora

Abbiamo fatto molto in questi anni come associazione, siamo cresciuti a vista d'occhio, sia per quantità e tipologia di eventi sia in numero di associati, e le soddisfazioni non sono mancate. Ora ci apprestiamo alla nostra tradizionale assemblea generale, che per noi è momento importante, momento per fare il punto della situazione, momento per riorganizzare i nostri associati impiegando ancora meglio le nostre risorse per fare più di quanto è stato già fatto.

Dopo la Campania e la Puglia, quest'anno saremo a Bergamo. Un ritorno al Nord, un incontro in Lombardia, terra alla quale siamo molto legati: io sono di Lecco, la nostra sede è a Varese e tanti dei nostri associati e dei nostri eventi hanno come punto di riferimento Milano. È un po' come un ritorno a casa. E, ciliegina sulla torta, la nostra assemblea si terrò all'interno del Premio Italia a Tavola: avremo l'occasione di festeggiare con tanti amici e cucinare con i cuochi locali.

Già aumentati di numero, con alle spalle tanti eventi e un grande impegno per il sociale, siamo pronti ad un'assemblea generale che rappresenta per Euro-Toques uno step per riorganizzarci ed essere più uniti e capillari

L'assemblea quest'anno sarà anche momento di elezione del presidente. Io arrivo fiero del cammino che ho fatto alla guida dell'associazione: ho portato tanti amici talentuosi tra le fila di Euro-Toques, ho contribuito a molti eventi con tanti colleghi, eventi che per il 2018 saranno ancora di più e, come abbiamo fatto in questi anni, interesseranno sia l'aspetto sociale che quello dell'istruzione. Non per niente stiamo collaborando con l'Università di Macerata e con alcune scuole di Milano per portare tra i banchi l'educazione all'alimentazione in maniera innovativa e accattivante.

Con Regione Lombardia stiamo anche preparando un'app con i migliori ristoranti e lounge bar dove fare tappa a Milano, mentre Sgarbi si occupa delle mete culturali del capoluogo. Insomma, quello che abbiamo fatto, stiamo facendo e abbiamo intenzione di fare è davvero tanto, e io come presidente ho intenzione di mantenere le promesse che finora ho fatto e che ho sempre rispettato. L'assemblea sarà l'occasione quindi per riorganizzarci, così da essere ancora più uniti e più capillari sul territorio, con un unico scopo: valorizzarci (e valorizzare la nostra cucina) sempre di più.



Per i tuoi commenti cerca il codice 54663 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Il mestiere del cameriere Essere parte di un'orchestra



AAA cameriere cercasi... ed ecco che gli account email dei nostri ristoranti si riempiono di curricula che arrivano come raffiche di vento. Storie a volte interessanti, pagine bianche da scrivere o libri già scritti. Ma quanta importanza hanno questi fogli di carta all'atto pratico?

Mi sembra ci sia una gran corsa al curriculum: persone che saltano da una città all'altra, da un Paese all'altro senza sosta. Tre mesi a New York e 6 a Parigi, 1 anno a Torino e 1 a Roma, Amsterdam e Tokyo... Va bene tutto, ma il più bravo non è colui che mette più bandierine. Non stiamo giocando a Risiko, stiamo imparando un mestiere, e... ok essere dinamici ma non basta, non serve questo "saltellare" da un posto all'altro per imparare un lavoro così complesso come quello del cameriere.

> Il curriculum di un cameriere non è una partita a Risiko, non contano le brevi esperienze per il mondo: ciò che conta è crescere in un luogo e lì rendere perfetto un servizio che sia "nostro", di tutta una brigata

Il nostro lavoro è fatto di strade lunghe, di anni intensi, di clientela da conoscere, da viziare, da capire. È chiaro che l'esperienza conta molto, che 6 mesi di esperienza all'Eleven Madison Park valgono moltissimo, ma cosa si è fatto in questi 6 mesi, cosa realmente si è appreso? E perché al sesto mese siamo dovuti partire?

Ciò che voglio dire è che, è giusto fare esperienza, è giusto fare esperienza in tanti luoghi anche in quelli più importanti del nostro settore, ma non basta. Questo non è un percorso professionale ma un'infarinatura iniziatica ad un lavoro molto più complesso. Il mestiere di cameriere, lo si apprende negli anni, lavorando nel team, scoprendo i pregi e i difetti dei colleghi. Imparando a convivere con un capo magari molto autoritario, imparando a farsi ben volere, a lavorare in gruppo e a vivere il lavoro nella sua totalità, non sentendosi solisti ma parte di un'orchestra.

Solo così è possibile arrivare alla perfezione di un servizio che non sarà mai "mio" o "suo" ma sempre "nostro", dove sala e cucina sono tutt'uno e il singolo non ha valore se non insieme al resto. Credo molto in questo, forse è per ciò che lavoro a La Pergola dal 1994?

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 54634 su www.italiaatavola.net



Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo



Università dell'accoglienza tra studio ed esperienza sul campo

Pochi giorni fa sono stati enunciati i risultati della classifica sulla qualità delle università mondiali e l'Italia riafferma, migliorandola, la sua posizione di leadership. I commenti più comuni, anche dall'estero, puntano il dito sul fatto che proprio in un Paese come l'Italia, a vocazione indiscutibilmente turistica, non esista una università del turismo. Ma come è possibile? In realtà se si parla di turismo a 360 gradi ci sono molti corsi di laurea, sia normali che brevi, che formano su temi attinenti il turismo: dal marketing alle lingue straniere, dall'amministrazione al controllo di gestione, dalle tecnologie alla gestione delle risorse umane e molti altri ancora. Ma manca qualcosa.

Il turismo non può essere solo teoria applicata perché è soprattutto servizio e passione; più che una professione è un'arte, una missione. E non esiste facoltà alcuna dove si può imparare ad esercitare un mestiere basato sui rapporti interpersonali e interculturali, fondato su rispetto, gentilezza ed educazione anche verso chi non si conosce ma con cui bisogna convivere, in un albergo, in una sala da pranzo, in un museo, su una nave; e non abbiamo ancora approcciato le professionalità alberghiere...

Ci vorrebbe una università delle professioni alberghiere con lezioni che siano un connubio tra teoria specialistica trasmessa da esperti e apprendimento direttamente sul posto di lavoro dove un domani si dovrà operare

Per i tuoi commenti cerca il codice 54682 su www.italiaatavola.net



Un tempo l'Italia, forse solo dopo la Svizzera, era il Paese più famoso per importanza delle sue scuole alberghiere, Stresa fra tutte. A quei tempi si imparavano le professioni alberghiere che erano suddivise fondamentalmente in due settori, "ricettivo-amministrativo" e "ristorativo". Già da allora si iniziava la carriera dal basso, dopo gli studi e si cresceva professionalmente man mano che si acquisivano molteplici e più approfondite competenze. Per questo la carriera era molto più lunga ma anche certamente più efficace perché con il passare del tempo si riuscivano ad acquisire sul campo quelle competenze che poi sarebbero servite per affrontare sfide sempre più dure e importanti, ma con una solida base di esperienza.

Oggi, invece, sono nati molti corsi per diventare manager di questo e di quel reparto e scuole che vorrebbero formare anche i direttori. Ma perché non c'è l'università? La mia posizione, già nota a chi mi conosce, rimane determinata sul fatto che l'unica scuola sia l'esperienza sul campo e che certe professioni è impossibile insegnarle dentro un edificio che non sia un albergo. Ma certamente pensare di creare una università delle professioni alberghiere con lezioni che siano un connubio tra teoria specialistica trasmessa da colleghi/e più esperti e apprendimento direttamente sul posto di lavoro dove un domani si dovrà operare, questo sì.





INSPIRATION
:DAY

UNA GIORNATA TUTTA DA GUSTARE:

dedicata ai professionisti
della ristorazione alla ricerca di
novità ed idee originali.
Insieme per condividere
la grande passione per
la **BUONA CUCINA**.

LASCIATI ISPIRARE, NON MANCARE.

Evento gratuito a numero di posti limitato.
Per maggior informazioni scrivere a **inspirationday@greci.it**



Main partner dell'evento



Seguici su facebook per essere il primo a scoprire
i nostri eventi e nuovi prodotti




Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



Mixology, le mode cambiano ma conserviamo la nostra identità

La realtà del bere miscelato è in continua evoluzione. Negli ultimi 10 anni nuove generazioni di bartender hanno dato il via ad un nuovo modo di fare e bere i cocktails: la Mixology. C'è una forte ricerca di prodotti originali sia nella liquoristica sia nell'utilizzo di ingredienti, con la conseguente comparsa di nuove tecniche, attraverso cui bartender sparsi per il mondo hanno inventato nuovi straordinari cocktails.

Così come è successo con la moda del Flair, anche questa nuova tendenza manifesta alcuni aspetti negativi. Nella scuola classica del barman il principio più importante era l'accoglienza e il contatto con il cliente in un luogo, il bar, dove era l'ospite il protagonista e non il bartender. Oggi si è capovolta la situazione, è il bartender ad essere protagonista e talvolta assume atteggiamenti che vanno in palese contrasto con il principio dell'accoglienza che nel nostro settore è di vitale importanza. Potrei citare tanti esempi, tra cui il rifiutarsi di servire alcuni drink perché considerati dozzinali, ma il barman non è al servizio del cliente?

Nel nuovo modus operandi del bartending, inoltre, i cambiamenti significativi si possono sintetizzare in due concetti: l'utilizzo del jigger (misurino); la preparazione degli home-made. Per quanto riguarda il primo caso, va sottolineato che fino agli anni '80, in Italia, i bartender non usavano strumenti di misurazione. Oggi invece la maggior parte di loro con classe e maestria maneggiano il jigger lavorando con accuratezza. A nostro avviso il barman professionista dovrebbe saper lavorare in tutti i modi, conscio che una ricetta non sia la somma matematica di diversi ingredienti bensì la sua presentazione gustativa.

Che si utilizzino jigger o altre strumentazioni, che sia al centro dell'attenzione mediatica o meno, il barman non deve dimenticare il suo scopo: saper creare numerosi drink per soddisfare le richieste del cliente



Nel caso degli home-made il discorso è un po' complesso. D'accordo sul fatto che gli home-made servano anche a distinguere le nostre preparazioni, ma attenzione a non trasformarci in produttori e mastri liquoristi perché non è quella la nostra competenza: non dimentichiamoci che il nostro mestiere è accogliere il cliente e saper preparare con maestria innumerevoli drink utilizzando centinaia di prodotti che aziende anche secolari producono con elevata qualità. Poi il tocco personale ci sta!

Per i tuoi commenti cerca il codice 54639 su www.italiaatavola.net

10 Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA



2017

A Bergamo la festa per il decennale

Sono 313.300 i votanti che hanno partecipato al sondaggio di Italia a Tavola (**#premioiat**) e hanno scelto i 7 vincitori, uno per categoria: Rocco Pozzulo, Giuseppe Vitiello, Iginio Massari, Luca Vissani, Marina Milan, Patrizio Roversi e Ernst Knam. Un'edizione da record che ha celebrato nel migliore dei modi il 10° compleanno del Premio. Il sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" - sostenuto dai main sponsor Grana Padano, Trentodoc, Mozzarella di bufala campana Dop e Pentole Agnelli - ha visto l'introduzione della categoria "Campioni" con i 26 vincitori delle passate edizioni e riservando a "Pizzaioli" e "Pasticceri" una categoria a testa, separata dai "Cuochi", per valorizzare le singole professionalità.

E le novità, che consistevano anche nel cambio di denominazione con la sostituzione di "accoglienza" al posto di "ristorazione", sono piaciute al popolo

Cuochi



Rocco Pozzulo

Nato a Dogliani (Cn), vive da sempre in Lucania. Ha frequentato l'Istituto alberghiero di Potenza, dove tuttora insegna. Sotto la sua guida, la Federazione italiana cuochi ha trovato nuova linfa vitale. Dal 2003 al 2014 è stato presidente provinciale dei cuochi potentini e dal 2007 al 2014 dei cuochi lucani. Dal 2011 al 2014 è stato responsabile eventi e nel 2013-2014 project manager. Dal 2015 è presidente nazionale Fic e coordina il lavoro di 124 associazioni provinciali, 20 unioni regionali e numerose delegazioni estere.

Pizzaioli



Giuseppe Vitiello

Nasce alle pendici del Vesuvio. Presto incontra i Pomodorini del Piennolo di cui diventa ghiotto. È segno premonitore di quella che diverrà la sua arte. Da adolescente si trasferisce a Caserta. Viaggia molto e in Polonia incontra colei che diverrà sua moglie. Facilitato dall'attività paterna, si insedia nel suo locale prima in cucina per poi acquisire confidenza con l'arte bianca. All'innato talento associa specifiche e rigorose competenze che lo conducono a sperimentare differenti tecniche di impasto e di utilizzo dei lieviti.

Pasticceri



Iginio Massari

Classe 1942, era popolare anche prima delle sue partecipazioni televisive. Schivo e schietto, è rimasto com'era. Come quando a 16 anni, in una panetteria svizzera, incontra il mondo dei dolci e del cioccolato. A Brescia dirige la Pasticceria Veneta, un laboratorio dove nascono talenti. Dal 1964 ad oggi Massari vince più di 300 premi e riconoscimenti. Nel 1996 è fra gli ideatori e fondatori della Cast Alimenti. È uno fra i pasticceri italiani più famosi e stimati al mondo. Ha fondato AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

del web che ha partecipato in massa battendo il record dello scorso anno: 197mila votanti. Al di là dei risultati, il sondaggio ha raggiunto il proprio obiettivo: creare un momento di confronto, di condivisione, di discussione in materia di enogastronomia e accoglienza. Non un "tutti contro tutti", ma un "tutti per uno" per rafforzare lo spirito di squadra e valorizzare l'intero settore.

Un grande evento ad aprile

Come da tradizione, le premiazioni dei vincitori del sondaggio si svolgeranno nel corso del "Premio Italia a Tavola", l'evento più atteso del mondo dell'ospitalità italiana. Per celebrare il decennale del sondaggio, quest'anno l'evento si terrà a Bergamo, città in cui ha sede la nostra redazione e che negli ultimi mesi ha ospitato iniziative legate a East Lombardy e al G7 dell'Agricoltura. L'appuntamento è per il 6-7-8 aprile: una tre giorni di iniziative, momenti legati alla cultura e all'arte, nonché appuntamenti enogastronomici aperti anche al pubblico. Un evento importante sarà l'attribuzione degli Award, premi speciali a personalità di spicco. In programma due convegni. Sabato 7 alle 10.30 presso la Borsa Merci si parlerà di formazione ("Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza") insieme a protagonisti del settore tra cui il presidente Fipe Lino Stoppani e il cuoco Enrico Cerea del Da Vittorio (3 stelle Michelin), con interventi di rappresentanti di scuole italiane di alta formazione. Domenica 8 alle 10 presso l'Università di Bergamo (sede di Sant'Agostino) il tema sarà "L'innovazione a sostegno dell'accoglienza"; tra i relatori Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi, Marco Gay, amministratore delegato di Digital Magics, Riccardo Furlanetto, direttore del Research Hub Electrolux Professional, e Niko Romito, cuoco del Ristorante Reale (3 stelle Michelin). cod 54334

Campioni



Ernst Knam

Classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dal 1988 ad oggi ha vinto quasi tutto: il primo premio nella sezione Pasticceria al Toque d'or, il premio alla Migliore pasticceria in Italia nel 2004, il Campionato italiano di cioccolateria 2009-2010, il Campionato italiano di finger food nel 2011, la Coppa del mondo di gelateria nel 2012, è stato Ambassador per Expo e molto altro. Una popolarità ormai trasversale, grazie ai numerosi programmi televisivi di successo dei quali è protagonista, tra cui "Bake Off Italia", fino a "Che diavolo di pasticceria!". Ha all'attivo 18 libri di cucina e pasticceria.

Maitre, Sommelier e Manager d'hotel



Luca Vissani

Preciso e puntuale, con un gran senso della responsabilità come tutti i nati sotto il segno della Vergine. Proviene da una scuola difficile, quella di Vissani, ma ha trovato lo spazio per esprimersi. Gli inizi in cucina dove ha ricoperto tutti i ruoli, dalla panificazione alla pasticceria, poi la decisione di specializzarsi nella sala. Sommelier Fis, oggi è manager di tutta Casa Vissani, ma trascorre volentieri il suo tempo in cucina. È riuscito a far crescere un team di persone che lui stesso definisce sempre più giovane, folle e affamato di successo.

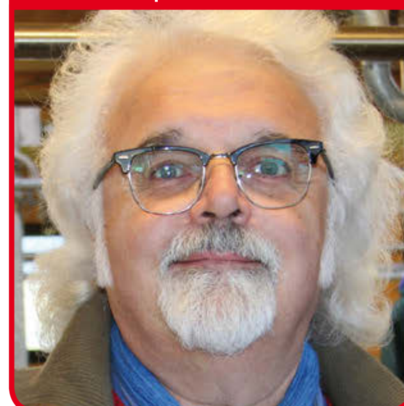
Barman



Marina Milan

Deve l'inizio della sua avventura dietro il banco a due persone: suo zio e suo marito. Lo zio per aver fondato nel lontano 1968 l'american bar che l'ha fatta innamorare di questo lavoro, "La Tana" a Varazze (Sv). Il marito, Mauro Solera, all'epoca barman professionista e oggi capo area di Onesti Group, per averla iscritta ad un concorso spronandola ad elaborare alcune ricette. Da lì in poi è stato un susseguirsi di locali e consulenze, per giungere all'apertura dell'attuale RememBeer brew pub con il socio Beppe Allasia.

Opinion leader



Patrizio Roversi

Classe 1954, dopo gli studi, si dedica all'animazione teatrale per i ragazzi delle colonie estive. È là che conosce Syusy Blady, compagna di vita e di lavoro. Ma c'è qualcuno che lo nota: è Giovanni Minoli di RaiTre che lo chiama per il piccolo schermo. Seguitissime le trasmissioni Turisti per caso, Velisti per caso, Evoluti per caso: un approccio nuovo, disinvolto e ironico sul tema del viaggio e del rapporto col mare. Temi che diverranno anche libri, guide e blog. Da 5 anni conduce la trasmissione Linea Verde.

MAIN SPONSOR



TRENTODOC
Bollicine di Montagna



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

CON IL PATROCINIO DI







Camera di Commercio
Bergamo



COMUNE DI BERGAMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO

L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO

PARTNER

































































PARTNER TECNICI

















BRAGARD
Be your best

























Electrolux

FRM
FONDAZIONE
BIRRA MORETTI
Fare, Bere, Mangiare.













Italmill®

LA FENICE
esploratori del gusto













OROBICA PESCA













spazio fumoir
il gusto dell'incontro

TRASPORTI CUMINETTI

MEDIA PARTNER









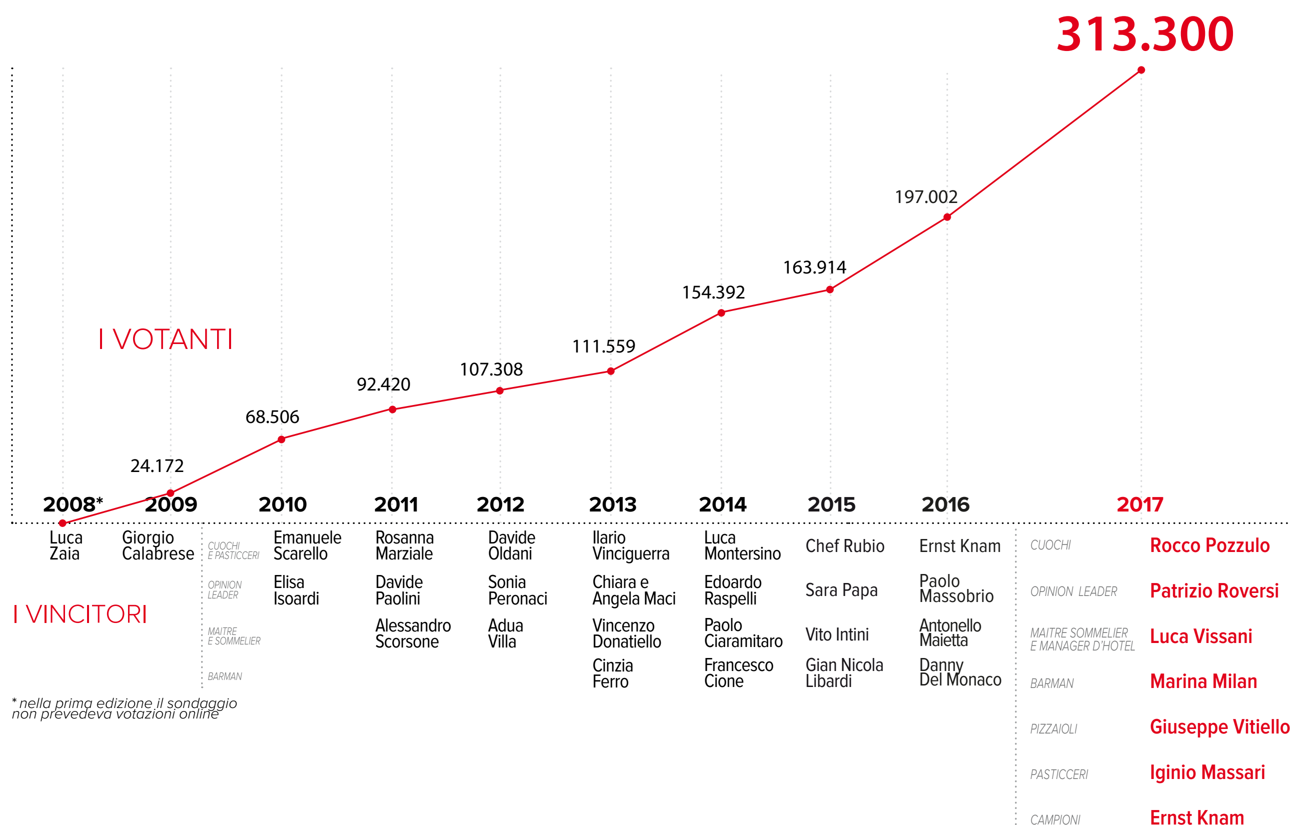






Affari di Gola

Decima edizione da record
Oltre 313mila votanti



La 10ª edizione del sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" ha polverizzato tutti i record registrati nelle passate edizioni confermando la crescita del settore. I 313.300 votanti sono naturalmente il primo dato che balza all'occhio, ma non è il solo. Un numero straordinario, soprattutto se analizzato alla luce dei 197mila votanti dell'anno passato: un anno fa si parlava già di record e ci si chiedeva se e come si potesse fare meglio. La risposta è arrivata anche grazie al popolo del web che ha chiesto a gran voce di rimettere in gioco i "Campioni" delle passate edizioni. Proprio questa categoria, rappresentata dai 26 vincitori delle edizioni dal 2008 ad oggi, è quella che ha raccolto il maggior numero di votanti, 179.442.

E sempre in questa categoria è nato un altro record, quello del personaggio più votato nella storia del sondaggio: Ernst Knam con 33.407 preferenze, già vincitore lo scorso anno nella categoria "Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri" con 16.715 voti, il numero più alto in quella edizione. Anche in questo caso un confronto con le passate edizioni aiuta a dare la dimensione di questo esito. Il record precedente del candidato più votato in assoluto era stato fissato nel 2014 da un altro pasticcere, Luca Montersino, che ottenne 19.462 voti. Knam ci è andato vicino ma non è riuscito a "doppiare" il numero di voti attribuiti a Montersino: indubbiamente la causa è da ricercarsi nel suo competitor numero 1, Chef Rubio, che ha richiamato a sé ben 30.610 click, dando il via ad un "testa a testa" che è durato settimane.

Ma c'è di più. Senza voler creare gare o competizioni che non sono mai state un obiettivo del sondaggio, va detto che il precedente record di Montersino quest'anno è stato battuto da ben 20 candidati. Non certo per una scarsa popolarità dell'ex recordman, ma piuttosto per l'affetto dei votanti che è cresciuto in maniera esponenziale negli anni. La maggiore conoscenza del settore e dei suoi protagonisti ha permesso di affinare e diversificare le votazioni. cod 54372

Rocco Pozzulo
Il presidente Fic batte le "star"

Può sembrare una sorpresa se si tiene conto che a votare è il popolo del web, influenzato dalla visibilità che i cuochi hanno grazie alla tv, eppure una delle categorie con maggior partecipazione ha visto il trionfo del presidente della Federazione italiana cuochi Rocco Pozzulo, che ha incassato 25.714 voti, superando di oltre mille voti il giudice di MasterChef e conduttore di Cucine da Incubo, Antonino Cannavacciuolo. Il presidente Fic ha ridato vita ad un'associazione che in Italia conta oltre 16mila iscritti. La Fic inoltre negli ultimi due anni più che mai si è resa protagonista di numerose iniziative su tutto il territorio italiano con particolare impegno nelle zone del Centro Italia colpite dal terremoto.

Alle spalle di Pozzulo, come detto, uno dei cuochi "vip" del piccolo schermo: Antonino Cannavacciuolo (24.135 voti). Il cuoco di Villa Crespi ha tentato fino all'ultimo di spodestare il collega sfruttando il grande affetto dei suoi numerosi fan, ma non ce l'ha fatta a raggiungere la vetta. Per il cuoco napoletano dunque l'appuntamento con la vittoria del sondaggio è rimandato; ancora una volta per un soffio, verrebbe da dire, visto che anche l'anno scorso conquistò la piazza d'onore, battuto solo da Knam.

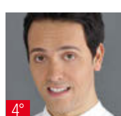
Sul gradino più basso del podio si è stabilito invece uno dei cuochi forse meno televisivi, ma sicuramente più apprezzati dalla critica e dal pubblico che fa la fila per accomodarsi nella sua Osteria Francescana. Stiamo parlando naturalmente di Massimo Bottura, che ha chiuso con 20.699 preferenze mantenendo sempre costante il suo flusso di voti dall'inizio alla fine. Una quota che gli ha permesso di tenere a distanza gli altri colleghi. Al quarto posto da segnalare la presenza di un altro dirigente Fic ed Euro-Toques, oltre che volto Rai, Alessandro Circiello, che ha terminato con 15.067 voti. Chiudono il giudice di MasterChef Bruno Barbieri (12.574) e Carlo Cracco (11.735).

cod 54334


1° **Rocco Pozzulo**
25.714 preferenze

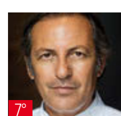

2° **Antonino Cannavacciuolo**
24.135 preferenze

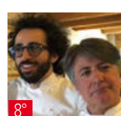

3° **Massimo Bottura**
20.699 preferenze


4° **Alessandro Circiello**
15.067 preferenze


5° **Bruno Barbieri**
12.574 preferenze


6° **Carlo Cracco**
11.735 preferenze


7° **Filippo La Mantia**
10.940 preferenze


8° **Franco Aliberti e Gianni Tarabini**
9.151 preferenze

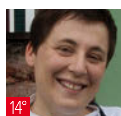

9° **Gennaro Esposito**
8.705 preferenze


10° **Silvia Baracchi**
8.465 preferenze


11° **Davide Scabin**
8.017 preferenze

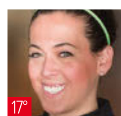

12° **Moreno Cedroni**
7.570 preferenze


13° **Viviana Varese**
7.382 preferenze


14° **Antonia Klugmann**
6.928 preferenze


15° **Daniel Canzian**
6.913 preferenze

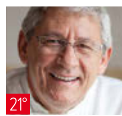

16° **Niko Romito**
5.822 preferenze

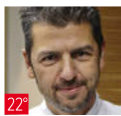

17° **Fabiana Scarica**
5.754 preferenze


18° **Luca Marchini**
5.396 preferenze


19° **Aurora Mazzucchelli**
5.312 preferenze


20° **Chicco e Bobo Cerea**
5.290 preferenze


21° **Tano Simonato**
5.253 preferenze

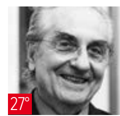

22° **Andrea Berton**
4.981 preferenze


23° **Mauro Uliassi**
4.921 preferenze


24° **Ciccio Sultano**
4.726 preferenze

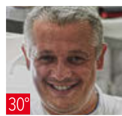

25° **Marco Sacco**
3.951 preferenze

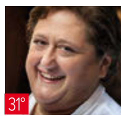

26° **Giancarlo Morelli**
3.620 preferenze

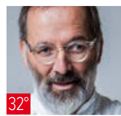

27° **Gualtiero Marchesi**
voti fino al 26 dicembre
3.337 preferenze


28° **Giuliano Baldessari**
2.988 preferenze


29° **Cristina Bowerman**
2.773 preferenze


30° **Nicola Cavallaro**
2.570 preferenze

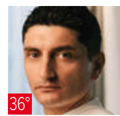

31° **Valeria Piccini**
1.728 preferenze


32° **Norbert Niederkofler**
1.625 preferenze


33° **Enrico Bartolini**
1.392 preferenze


34° **Stefano Sforza**
1.270 preferenze


35° **Paolo Lopriore**
863 preferenze


36° **Andrea Aprea**
744 preferenze

1° Giuseppe Vitiello *26.700 preferenze*	2° Gino Sorbillo *25.182 preferenze*	3° Gabriele Bonci *20.767 preferenze*	4° Ciro Oliva *14.357 preferenze*	5° Marzia Buzzanca *13.768 preferenze*	6° Enzo Coccia *12.245 preferenze*	7° Francesco e Salvatore Salvo *12.192 preferenze*	8° Teresa Iorio *11.509 preferenze*	9° Maria Cacialli *10.744 preferenze*
10° Giovanni Santarpia *6.654 preferenze*	11° Simone Padoan *6.376 preferenze*	12° Gennaro Battiloro *6.350 preferenze*	13° Graziano Monogrammi *5.986 preferenze*	14° Franco Pepe *5.740 preferenze*	15° Francesco Martucci *4.690 preferenze*	16° Giuseppe Vesi *4.669 preferenze*	17° Cristian Zaghini *4.420 preferenze*	18° Antonio Troncone *3.752 preferenze*
19° Vincenzo Iannucci *3.490 preferenze*	20° Alessandro Condurro *3.362 preferenze*	21° Salvatore Grasso *3.277 preferenze*	22° Ciro Salvo *2.908 preferenze*	23° Renato Bosco *2.821 preferenze*	24° Renato Pancini *2.764 preferenze*	25° Luigi Acciaio *2.749 preferenze*	26° Carlo Sammarco *2.469 preferenze*	27° Gennaro Nasti *2.433 preferenze*
28° Mauro Autolitano *2.233 preferenze*	29° Davide Civitiello *1.660 preferenze*	30° Valerio Luca Torre *1.589 preferenze*	31° Attilio Bachetti *1.421 preferenze*	32° Massimo Giovannini *1.346 preferenze*	33° Pasqualino Rossi *1.226 preferenze*	34° Nicola Demo *1.198 preferenze*	35° Eduardo Ore *1.185 preferenze*	36° Giuseppe Pignalosa *1.085 preferenze*

Vitiello, il giovane pizzaiolo che conquista il web

Giuseppe Vitiello, con 26.700 voti, è il vincitore della categoria Pizzaioli. Una categoria che inizialmente (con la 9ª edizione del sondaggio) nasce accorpata con le sezioni Cuochi e Pasticceri, ma che quest'anno è stata resa "autonoma" così da valorizzarne i professionisti e dare la possibilità al pubblico del web di tifare per i propri professionisti preferiti.

E per il pizzaiolo de La Loggetta a Caserta un traffico di voti sempre sostenuto, che ha seguito l'onda di un avvio sprint. Da subito Vitiello si è infatti dimostrato uno dei più attivi nel promuoversi online, condividendo l'iniziativa di Italia a Tavola sui social e, anche per questo, conquistando i "clic" di tanti appassionati. Che sono stati davvero tanti - più dei "Cuochi" - indubbiamente anche spinti dall'entusiasmo della nomina a Patrimonio Unesco dell'Arte dei pizzaiuoli napoletani (cod 53450).

Per Vitiello si tratta di una prestigiosa doppietta perché a novembre scorso si era aggiudicato anche la 2ª edizione del contest di Mysocialrecipe #pizzaUnesco cod 53042). Alle sue spalle uno dei "guru" della pizza: Gino Sorbillo (25.182 voti).

Il pizzaiolo napoletano dell'omonima pizzeria è sempre stato il primo inseguitore di Vitiello grazie alla notorietà conquistata negli ultimi anni, ma il testa a testa lo ha visto vinto. Terzo posto per un altro pizzaiolo molto noto al grande pubblico, Gabriele Bonci (20.767) della pizzeria Pizzarium di Roma. Lineare la sua "corsa" che lo ha visto sempre ai vertici della graduatoria. Appena giù dal podio Ciro Oliva (14.357) della pizzeria Concettina ai Tre Santi di Napoli; dunque Marzia Buzzanca di Percorsi di Gusto a L'Aquila (13.768) ed Enzo Coccia di Pizzeria La Notizia a Napoli (12.245). Chiudono la top ten Francesco e Salvatore Salvo della Pizzeria Salvo di San Giorgio a Cremano (Na), Teresa Iorio de Le Figlie di Iorio e Maria Cacialli de La Figlia del Presidente, entrambi a Napoli. cod 54334

Severo ma genuino Massari non teme rivali

Dopo anni di vittorie sfiorate, finalmente quest'anno il Maestro Iginio Massari, fondatore e presidente onorario AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ha ottenuto il primo posto nella sua categoria con 32.169 voti, secondo dato più alto in valori assoluti tra tutti i 242 candidati. La categoria Pasticceri è stata creata nell'edizione 2015 del sondaggio, venendo accorpata inizialmente insieme ai Cuochi e ai Pizzaioli.

Quest'anno il panel di esperti di Italia a Tavola ha deciso di separarla per valorizzare le singole professionalità di questo settore. Con un totale di 139.678 votanti, classificandosi come terza categoria con più "follower" dopo Campioni e Opinion leader, il successo di questa sezione, si capisce, è stato sorprendente, e mette in risalto come gli interessi del pubblico siano sempre più ampi nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il regista della Pasticceria Veneto ha preso subito la vetta della classifica e ha incrementato settimana dopo settimana il divario con i colleghi fino ad arrivare alla vittoria. Massari si è da sempre guadagnato la stima degli esperti di settore, ma anche l'affetto dei meno "tecnici" che lo apprezzano per la sua severità sempre smorzata da uno spirito genuino. Se la vittoria è andata ad un veterano del settore, il secondo posto è stato occupato da uno dei giovani emergenti: Damiano Carrara (24.728).

Il pasticcere del Carrara Pastries di Los Angeles nonché giudice di Bake Off Italia ha incassato gli apprezzamenti costanti dei suoi sostenitori che gli hanno consentito di consolidare la seconda piazza di volta in volta. Il toscano Vetullio Bondi (I gelati del Bondi), presidente dell'associazione Gelatieri artigiani fiorentini, sale invece sul gradino più basso del podio con 21.736 voti. Dietro di lui Sal de Riso dell'omonima pasticceria a Minori (20.558), Roberto Rinaldini della Rinaldini Pastry (16.864) e la sugar artist Francesca Speranza (16.412) prima tra le donne. cod 54334

1° Iginio Massari — 32.169 preferenze
2° Damiano Carrara — 24.728 preferenze
3° Vetulio Bondi — 21.736 preferenze
4° Sal De Riso — 20.558 preferenze
5° Roberto Rinaldini — 16.864 preferenze
6° Francesca Speranza — 16.412 preferenze
7° Leonardo Di Carlo — 11.502 preferenze
8° Armando Palmieri — 10.535 preferenze
9° Maurizio Santin — 8.998 preferenze
10° Ida Di Biaggio — 7.486 preferenze
11° Davide Comaschi — 7.023 preferenze
12° Paolo Sacchetti — 6.880 preferenze
13° Andrea Tortora — 6.832 preferenze
14° Giada Farina — 6.520 preferenze
15° Luigi Biasetto — 5.625 preferenze
16° Silvia Federica Boldetti — 4.591 preferenze
17° Federico Anzellotti — 4.453 preferenze
18° Corrado Assenza — 4.297 preferenze
19° Gianluca Fusto — 3.816 preferenze
20° Massimo Chierico — 3.207 preferenze
21° Gino Fabbri — 3.157 preferenze
22° Luca Mannori — 2.895 preferenze
23° Guido Castagna — 2.654 preferenze
24° Giuseppe Amato — 2.094 preferenze
25° Fabiola Frisa — 2.016 preferenze
26° Salvatore Capparelli — 1.875 preferenze
27° Alessandro Servida — 1.870 preferenze
28° Alfonso Pepe — 1.640 preferenze
29° Vincenzo Santoro — 1.545 preferenze
30° Paolo Caridi — 1.468 preferenze
31° Elnava De Rosa — 1.219 preferenze
32° Davide Malizia — 1.130 preferenze
33° Alessandro Dalmasso — 963 preferenze
34° Emmanuele Forcone — 946 preferenze
35° Gabriele Vannucci — 694 preferenze
36° Giuseppe Manilia — 615 preferenze

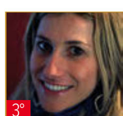
Luca Vissani vince dopo tanti testa a testa

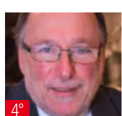
Sulla carta "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel" sembrava essere la categoria più svantaggiata in questo sondaggio perché considerata quella con la minore visibilità mediatica. Il risultato finale però, osservando il totale dei votanti, è stato soddisfacente con 87.115 utenti che hanno votato il loro personaggio preferito e un totale di 162.370 voti registrati. A vincere è stato Luca Vissani (12.581), restaurant manager di Casa Vissani, che è riuscito, a circa due settimane dal termine delle votazioni, a rimontare posizioni su posizioni fino a conquistare un primato che non ha più ceduto fino alla conclusione del sondaggio. Vissani ha comunque sempre ottenuto consensi, mettendo il proprio nome sempre ai vertici dela graduatoria.

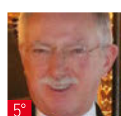
Due donne si sono classificate alle sue spalle. Seconda si è piazzata Sandra Ciciriello (11.586), direttrice di Alice-Eataly, che ha sempre occupato le primissime posizioni della classifica meritandosi dunque un piazzamento così prestigioso. Al terzo posto invece Gabriella Cicero (10.661), maitre al Duomo di Ragusa. Anche per lei è stata un'edizione molto soddisfacente perché è stata protagonista di una delle sfide più avvincenti di tutto il sondaggio viste le distanze ridotte tra i candidati; molto votata sin da subito, non ha mai abbandonato i "piani alti" della graduatoria piazzandosi infine sul terzo gradino del podio. Massimo Rossi, sommelier di Belvedere a Monte San Savino (10.514) e Ezio Indiani, delegato nazionale Ehma - European hotel manager association e general manager del Principe di Savoia a Milano (10.028) si sono piazzati appena giù dal podio, rispettivamente al quarto e al quinto posto, ma - va detto - a una manciata di voti soltanto dai primi tre posti. Dopo di loro, solo volti femminili dal sesto al nono posto. Nell'ordine: Irinia Mihailenko (8.031 voti), Silvia Brunello (7.944), Ramona Ragiani (7.822) e Anna Cardin (7.508 voti). In decima posizione Andrea Galanti (7.220). cod 54334

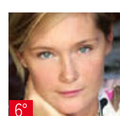

1° Luca Vissani
12.581 preferenze

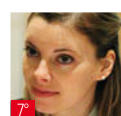

2° Sandra Ciciriello
11.586 preferenze

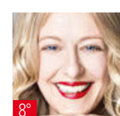

3° Gabriella Cicero
10.661 preferenze

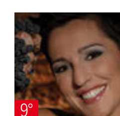

4° Massimo Rossi
10.514 preferenze


5° Ezio Indiani
10.028 preferenze


6° Irina Mihailenko
8.031 preferenze


7° Silvia Brunello
7.944 preferenze

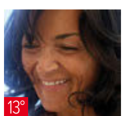

8° Ramona Ragiani
7.822 preferenze

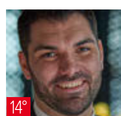

9° Anna Cardin
7.508 preferenze


10° Andrea Galanti
7.220 preferenze


11° Alberto Piras
6.729 preferenze


12° Luca Boccoli
5.712 preferenze


13° Catia Uliassi
5.647 preferenze


14° Alberto Tasinato
4.474 preferenze

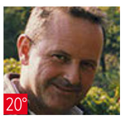

15° Marco Reitano
4.276 preferenze


16° Simone Vergamini
4.087 preferenze


17° Livia Iaccarino
4.080 preferenze


18° Filippo Franchini
3.918 preferenze


19° Gigliola Lombardi
3.577 preferenze


20° Francesco Cerea
3.567 preferenze


21° Giuseppe Cupertino
3.121 preferenze

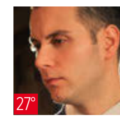

22° Oscar Mazzoleni
2.791 preferenze


23° Stefan Wieser
2.485 preferenze


24° Vanni Berna
1.567 preferenze


25° Livio Del Chiaro
1.416 preferenze

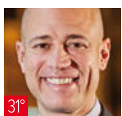

26° Roberto Anesi
1.375 preferenze

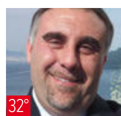

27° Matteo Zappile
1.281 preferenze


28° Gabriele Del Carlo
1.161 preferenze


29° Maurizio Filippi
1.094 preferenze


30° Giulio Bonora
1.084 preferenze


31° Luca Finardi
1.082 preferenze


32° Alessandro D'Andrea
1.045 preferenze


33° Gianni De Bellis
946 preferenze


34° Alessandro Pipero
826 preferenze


35° Giancarlo Carniani
636 preferenze


36° Alessandro Augier
498 preferenze

1° Marina Milan
8.962 preferenze

2° Marvin Dondossola
8.392 preferenze

3° Debora Cicero
8.274 preferenze

4° Christopher Rovella
8.028 preferenze

5° Joy Napolitano
7.748 preferenze

6° Ilaria Fondi
6.979 preferenze

7° Ruggiero Carella
6.549 preferenze

8° Francesco Drago
5.331 preferenze

9° Mattia Pastori
5.283 preferenze

10° Andrea Villa
4.965 preferenze

11° Flavio Angiolillo
4.568 preferenze

12° Marcello Pelucchi
4.096 preferenze

13° Vanessa Veronese
3.579 preferenze

14° Irene Deiara
3.419 preferenze

15° Flavio Esposito
3.297 preferenze

16° Gabriele Menini
2.815 preferenze

17° Tommaso Cecca
2.809 preferenze

18° Diego Tarantino
2.637 preferenze

19° Enzo Tana
1.964 preferenze

20° Michele Ferruccio
1.926 preferenze

21° Guglielmo Miriello
1.754 preferenze

22° Thomas Martini
1.744 preferenze

23° Michael Tommasoni
1.703 preferenze

24° Edoardo Nono
1.642 preferenze

25° Jonatan Abarbanel
1.581 preferenze

26° Matteo Zamberlan
1.496 preferenze

27° Nico Sacco
1.389 preferenze

28° Gabriele Tammaro
1.257 preferenze

29° Daniele Losquadro
1.232 preferenze

30° Daniele Della Pola
1.006 preferenze

31° Ezio Falconi
921 preferenze

32° Paolo Rovellini
892 preferenze

33° Carmine Mattia Perciballi
829 preferenze

34° William Falcinelli
650 preferenze

35° Salvatore Maggio
650 preferenze

36° Giancarlo Mancino
561 preferenze

Orgoglio femminile
Marina Milan davanti a tutti

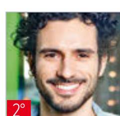
L'unica vittoria "rosa" di questa 10ª edizione porta la firma di Marina Milan, nella categoria "Barman". Una vittoria che vale molto, che afferma il valore delle donne anche in uno specifico settore dell'Horeca e che interrompe il digiuno di vittorie femminili, dopo che nella scorsa edizione nessuna quota rosa era riuscita a mettere il proprio nome davanti a tutti gli altri. In questa eccezionale "decima", è lei che tiene alto l'onore delle colleghe dopo la seconda piazza ottenuta nel 2016, alle spalle dell'irraggiungibile Danny Del Monaco. La protagonista del Remember Beer brew pub&more di Pinerolo (Cn) ha incassato 8.962 voti che le hanno permesso di spuntarla dopo testa a testa molto avvincenti. L'esito di questa categoria è stato probabilmente il più incerto di tutto il sondaggio dalle prime battute fino agli ultimi giorni, con continui sorpassi e controsorpassi, con rimonte e avvicendamenti al vertice della classifica. Almeno cinque sono stati i barman che hanno assaporato il gusto della vittoria nel corso delle settimane. Al secondo posto un giovane Marvin Dondossola (8.392) dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano, uno di quelli che ha maggiormente insidiato Milan. Ma quest'anno, in questa categoria, è stato l'anno delle donne; la medaglia di bronzo infatti è andata a Debora Cicero (8.274) del Cabau S'Argamassa Villas di Ibiza. Pochi voti dietro di lei, al quarto posto, Cristopher Rovella (8.028) del Déjà-vu Lounge Bar di Novi Ligure mentre Joy Napolitano - del The Barber Shop di Roma, arrivato terzo nella passata edizione - occupa il quinto posto con 7.748 voti. Ilaria Fondi, con 6.979 voti, chiude il sondaggio in sesta posizione davanti a Ruggiero Carella che di preferenze ne ha incassate 6.549. Ottava posizione per Francesco Drago (5.331 voti), mentre Mattia Pastori ha concluso al nono posto (5.283 clic). Andrea Villa con poco meno di 5mila voti è il barman che chiude la lista dei primi 10 classificati. cod 54334

Opinion leader
Patrizio Roversi è il più votato

Come da tradizione, questa è stata una delle categorie che ha riscosso maggior successo tra i votanti (non per altro è quella che conta il maggior numero di preferenze espresse). A vincere è stato uno dei personaggi storici della televisione italiana, Patrizio Roversi, giornalista conduttore di "Linea Verde" che ha incassato 29.060 voti. Un successo che sta probabilmente a significare come certe tradizioni e un certo modo di raccontare l'Italia attraverso il piccolo schermo siano ancora apprezzate anche da un pubblico nuovo e giovane come quello del web. Nelle ultime settimane di sondaggio Marco Bianchi, divulgatore scientifico, blogger e conduttore tv, ha cercato in tutti i modi di superarlo, ma alla fine ha dovuto accontentarsi del secondo posto con 26.429 voti.

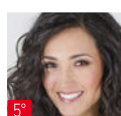
Al terzo posto, con un guizzo finale degno del suo estro, troviamo Alessandro Borghese (24.006) che non ha certo bisogno di presentazioni e che può aggiungere questo bel risultato al suo già ricco carnet di riconoscimenti. Niente podio invece per quello che fino a metà gara sembrava re indiscusso di questa categoria: Valerio Braschi (23.034). L'ultimo vincitore di Masterchef, altro rappresentante della "new generation" della televisione italiana insieme a Bianchi e Borghese, ha ceduto un po' il passo nel finale dimostrando comunque di avere un importante seguito. Quinta classificata la conduttrice del programma Rai "Detto Fatto", Caterina Balivo, che ha ricevuto 22.200 voti. Dietro di lei un volto affermatissimo, salito alla ribalta grazie al suo ruolo di giudice di MasterChef, Joe Bastianich, che si è piazzato sesto con 16.825 clic. Benedetta Parodi, amatissima dal pubblico televisivo a caccia di consigli culinari, ha ottenuto il settimo posto (16.753 voti), mentre il focoso Simone Rugiati ha chiuso il sondaggio all'ottavo posto con 12.840 preferenze. Chiudono la top 10 di categoria Fede e Tinto (12.739 voti) e Carlo Petrini (12.587). cod 54334


1° Patrizio Roversi
29.060 preferenze


2° Marco Bianchi
26.429 preferenze

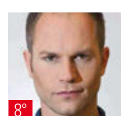

3° Alessandro Borghese
24.006 preferenze

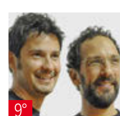

4° Valerio Braschi
23.034 preferenze


5° Caterina Balivo
22.200 preferenze

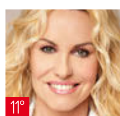

6° Joe Bastianich
16.825 preferenze

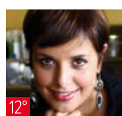

7° Benedetta Parodi
16.753 preferenze


8° Simone Rugiati
12.840 preferenze

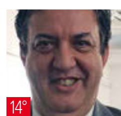

9° Fede e Tinto
12.739 preferenze


10° Carlo Petrini
12.587 preferenze


11° Antonella Clerici
12.580 preferenze


12° Francesca Barberini
11.947 preferenze


13° Nerina Di Nunzio
10.744 preferenze


14° Luciano Pignataro
7.464 preferenze


15° Valerio Massimo Visintin
7.281 preferenze

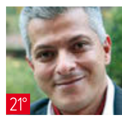

16° Carla Latini
6.515 preferenze

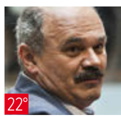

17° Gigi Padovani
5.066 preferenze


18° Marina Malvezzi
4.024 preferenze

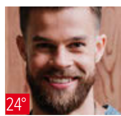

19° Csaba Della Zorza
3.969 preferenze


20° Luigi Cremona
3.612 preferenze


21° Raffaele Trovato
3.169 preferenze


22° Oscar Farinetti
2.835 preferenze


23° Andrea Grignaffini
2.391 preferenze


24° Stefano Cavada
2.305 preferenze


25° Licia Granello
1.939 preferenze


26° Elisa Belvedere Mazzetti
1.924 preferenze


27° Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari
1.720 preferenze


28° Angela Frenda
1.650 preferenze

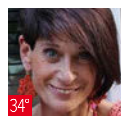

29° Anna Scafuri
1.533 preferenze

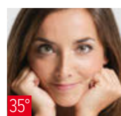

30° Luca Iaccarino
1.445 preferenze

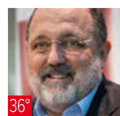

31° Alessandro Regoli
1.281 preferenze


32° Emiliano De Venuti
1.228 preferenze


33° Fabrizio Carrera
1.163 preferenze


34° Monica Bergomi
1.131 preferenze


35° Lisa Casali
999 preferenze

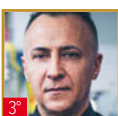

36° Paolo Marchi
941 preferenze

Ernst Knam
Il campione dei Campioni

C'è stata una bella sorpresa in questa 10ª edizione del sondaggio ed è quella che ha visto l'esclusiva categoria "Campioni" come la più votata tra tutte. Introdotta eccezionalmente per questa edizione così particolare, anche su suggerimenti molteplici che arrivavano dal web già da diverso tempo, non si sapeva cosa potesse suscitare tra gli appassionati. E invece ha fatto centro. A vincere è stato Ernst Knam con 33.407. Il Re del Cioccolato a questo punto è l'unico (e forse lo rimarrà per sempre) ad essersi aggiudicato il Premio di Italia a Tavola per ben due volte. L'anno scorso infatti si impose tra i "Cuochi, Pizzaioli e Pasticceri" e quest'anno ha bissato il successo confermando quanto sia amato dal grande pubblico che negli ultimi anni ha imparato ad apprezzarlo anche per le sue creazioni donate a molti personaggi dello spettacolo, dello sport, della musica e della televisione. Al pasticcere, allievo di Marchesi, spetta ora anche un altro record, quello di personaggio più votato di sempre nei sondaggi IaT, superando così Luca Montersino, che deteneva questo primato fin dall'edizione del 2014. Un traguardo che consente a Knam di esultare doppiamente perchè significa che il suo è un successo a tutto tondo, non solo con gli altri professionisti di questa edizione, ma anche con quelli di tutte le precedenti. Serrato ed entusiasmante il duello ingaggiato sin da subito con Chef Rubio (vincitore nella categoria "Cuochi e Pasticceri" nell'edizione del 2015) che si è piazzato secondo grazie ai 30.610 voti ottenuti. Forse quello tra il pasticcere e il cuoco è stato il testa a testa più avvincente di questa edizione; la loro notorietà e la loro capacità di comunicare hanno fatto sì che i loro fan (e non solo) votassero il più possibile per favorire la vittoria del loro personaggio preferito. Più lontano, ma capace di salire sul prestigioso podio, il barman Danny Del Monaco (primo nella categoria "Barman" della passata edizione). Appena fuori dal podio invece il cuoco Ilario Vinciguerra, vincitore come Cuoco nel sondaggio Personaggio dell'anno del 2013 (22.647) , ed Edoardo Raspelli (20.964), primo tra gli "Opinion leader" nel 2014. Al sesto posto ancora un cuoco, Davide Oldani, che ha chiuso il sondaggio totalizzando 18.518 preferenze. A seguire Sonia Peronaci, con 16.687 voti. Dietro di lei Vincenzo Donatiello (15.240 voti) davanti a Rosanna Marziale (14.671) e Luca Montersino (12.674) il quale chiude la top 10 di questa categoria. cod 54334


1° Ernst Knam
33.407 preferenze

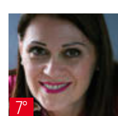

2° Chef Rubio
30.610 preferenze

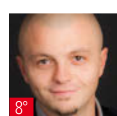

3° Danny Del Monaco
25.740 preferenze

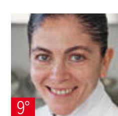

4° Ilario Vinciguerra
22.647 preferenze


5° Edoardo Raspelli
20.964 preferenze


6° Davide Oldani
18.518 preferenze


7° Sonia Peronaci
16.687 preferenze


8° Vincenzo Donatiello
15.240 preferenze


9° Rosanna Marziale
14.671 preferenze


10° Luca Montersino
12.674 preferenze


11° Sara Papa
10.943 preferenze


12° Paolo Massobrio
10.282 preferenze


13° Cinzia Ferro
10.075 preferenze


14° Alessandro Scorsone
8.755 preferenze


15° Antonello Maietta
7.881 preferenze

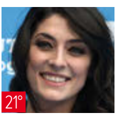

16° Adua Villa
6.279 preferenze


17° Chiara e Angela Maci
6.255 preferenze


18° Vito Intini
4.598 preferenze


19° Giorgio Calabrese
3.544 preferenze


20° Gian Nicola Libardi
3.167 preferenze


21° Elisa Isoardi
2.799 preferenze


22° Luca Zaia
2.440 preferenze


23° Paolo Ciaramitaro
1.764 preferenze


24° Francesco Cione
1.468 preferenze


25° Emanuele Scarello
903 preferenze


26° Davide Paolini
638 preferenze

Campionati della Cucina Italiana 2018

Sloveni i migliori piatti mediterranei

Dal 17 al 20 febbraio, a **Riminifiera**, nell'ambito della manifestazione **Beer Attraction&Food Attraction**, si sono svolti i **Campionati della Cucina Italiana 2018** organizzati dalla **Fic** con il **patrocinio di Worldchefs**. Un **bel successo** quello ottenuto dalla manifestazione sia **per quantità che per qualità dei partecipanti**

Un grande successo per la Federazione italiana cuochi, che ha chiamato a raccolta nel comune romagnolo 1.500 professionisti, dei quali 500 impegnati nelle 4 cucine allestite per le competizioni a squadre e nei 6 laboratori per quelle dedicate ai singoli. Presidente delle giurie, Gaetano Ragunì.

«Ci siamo presentati al grande pubblico e ai nostri cuochi con tante novità - ha dichiarato il presidente nazionale Fic **Rocco Pozzulo** - ma con lo spirito e il cuore di sempre. Ci piace comunque mettere al primo posto la figura del cuoco, con le sue peculiarità, la sua cultura culinaria e le sue motivazioni professionali. Grande, poi, l'attenzione che riserviamo alle nuove generazioni che sono il futuro della nostra tradizione. Vogliamo inoltre che non solo i nostri 16mila associati,



di Gabriele Ancona

in continua crescita sia professionale che numerica, ma anche le migliaia di cuochi che ogni giorno lavorano nel

mondo, sentano questo evento come una vibrante espressione di identità».

Oltre alle tradizionali sfide e competizioni di cucina calda, fredda, pasticceria da ristorazione, cucina artistica, la tanto attesa new entry rappresentata dal Gran Premio della Cucina Mediterranea, alla 1ª edizione. Il Mediterranean Culinary Gran Prix, concorso internazionale di cucina calda a squadre, ha visto impegnate le delegazioni di Cipro, Slovenia e Spagna. Guidate rispettivamente da Nikos Papanicolaou, Tomaž Vozelj e Carlos Durante, hanno avuto il compito di interpretare i grandi sapori della cucina e della Dieta mediterranea utilizzando quelli che sono i prodotti simbolo di questa tradizione: pasta, pomodoro, olio evo, agrumi.

La classifica ha visto imporsi la Slovenia, seguita da Cipro e da Spagna. Sempre alla Slovenia il riconoscimento per la miglior interpretazione con il pomodoro, premio speciale Cirio, e a Cipro quello per la migliore interpretazione con la pasta, premio speciale Barilla. L'azienda di Parma ha partecipato come partner ai Campionati con la linea dedicata alla ristorazione Barilla Selezione Oro Chef e Cirio con la gamma Cirio Alta Cucina.

Per questa kermesse internazionale, così per tutte le prove dei Campionati della Cucina Italiana, il regolamento ha previsto la preparazione e presentazione per ogni squadra di un menu da tre portate per 60 persone: un primo piatto, un main course e un dessert. Elaborati che si sono potuti in seguito degustare all'interno del Ristorante Italian Taste, altra grande realtà dei Campionati e scenario delle sfide dei diversi team regionali: più di 250 menu serviti ogni giorno. Qui, oltre alla giuria tecnica (26 giudici Worldchefs), è stato quotidianamente al lavoro un tavolo di giornalisti e critici per assegnare il Premio Critica Gastronomica.





Oltre all'atteso e consolidato trofeo Metro Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri, di grande rilievo anche il Contest Ragazzi Speciali, che ha visto impegnati sul palco allievi con programmazione differenziata.

Da segnalare l'interesse suscitato dal Contest Mistery Box, concorso-spettacolo con scontri diretti dei team che hanno dovuto preparare ricette in 4 porzioni con i prodotti a sorpresa presenti nel paniere, avendo l'obbligo di utilizzo di almeno cinque ingredienti. Nell'area accanto al ristorante il pubblico si è assiepato incuriosito e ammirato dall'esposizione degli elaborati del concorso di intaglio gastronomico Artistica 2018. cod 54503

I Campioni assoluti italiani 2018

- Categoria K1 Cucina calda individuale senior: **Paolo Rossetti**
- Categoria K1 Cucina cadda individuale junior: **Marco Tomasi**
- Categoria K2 Pasticceria da ristorazione junior: **Davide Cantù**
- Categoria Mystery Box: **Salvatore e Gaetano Intelisano**
- Categoria D1 Live Artistica senior: **Domenico Savio Pezzella**
- Categoria D2 Artistica opere pronte senior: **Luigi Nastro**
- Categoria D3 Artistica opere pronte senior: **Raimondo Esposito**
- Categoria D3 Artistica opere pronte junior: **Apicius Apicius**
- Categoria Cucina calda a squadre senior: **Team Basilicata**

È Carlo Giambertone il vincitore della prima Burger Battle italiana



La **prima edizione italiana della Burger Battle** si è svolta a **Beer Attraction 2018**. **Carlo** ha avuto la meglio su altri **5 burger chef**, provenienti da tutta Italia, che **si sono sfidati in originali creazioni gourmet**

Carlo Giambertone del Paradise Playcenter di Monsano (An) è il vincitore della prima Burger Battle italiana, la competizione organizzata da Unilever Food Solutions con Hellmann's, il brand di dressing più famosi al mondo, Lantmännen Unibake, leader nella produzione di pane per hamburger gourmet e Baldi Carni, l'azienda marchigiana, che ha inventato l'Angusburger.

Nelle avvincenti fasi eliminatorie ha vinto con "Cinque Sensi", ricetta originale con hamburger di carne chianina, Burger Gourmet Pepe Nero, scamorza affumicata, radicchio trevigiano, cipolla caramellata e Hellmann's Real Mayonnaise.

In finale, nello scontro diretto con Ivan Marchese del PizBurg di Novate Milanese, si è aggiudicato il titolo di Re dell'Hamburger, improvvisando una ricetta con ingredienti a sorpresa, scelti all'interno di un paniere misterioso: hamburger di carne chianina, con il Burger Bun integrale cotto su pietra, miele, mele, ricotta salata, insalatina, Hellmann's Real Mayonnaise, Hellmann's Tomato Ketchup e Hellmann's Original Mustard.

Carlo ha 40 anni, è nato a Palermo, ma ha viaggiato il mondo per scoprirne i tanti sapori. Ha lavorato per diversi anni in Corsica, poi in Germania e in Olanda. Dopo un'esperienza toscana, ha scelto le Marche e il Paradise Playcenter, dove lavora da 12 anni e dove ogni settimana crea una ricetta diversa di hamburger.

Oltre a Carlo Giambertone e Ivan Marchese hanno partecipato alla sfida: Daniele Morelli di Opificio Vescovio (Roma), Paolo Ettore di Paraponzi (Stignano, Rc) Rosalba Taglialatela di Hamburger Paisàni (Aversa, Ce), Alessandra Matteucci di Belle Epoque, Ministry of Quality (Porto San Giorgio, Fe). A coronare il Re dell'Hamburger una giuria popolare, formata da visitatori di Beer Attraction e una giuria professionale, composta da: Seby Sorbello, chef e presidente Fic Promotion, Gaetano Ragunì, general manager della Nazionale italiana cuochi, Paola Bogataj, consulente della ristorazione collettiva, Viviana Simeoni, responsabile sviluppo prodotti Roadhouse, Luca Santini, presidente Unione Cuochi Marche della Federazione italiana cuochi, Roberto Carcangiu, presidente nazionale Associazione professionale cuochi italiani, Riccardo La Corte, fondatore di America Graffiti. In giuria anche Rodolfo Guarnieri di Bargiornale. A condurre l'evento Andrea Mongilardi, sempre di Bargiornale. Ospite a sorpresa Giulia Brandi, concorrente di MasterChef 6.

cod 54481

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

Scrocchiarella® FROZEN

Classica, Integrale, Riso Venere e Rustica.

4 formati di ottima pizza in pala
pronti in pochissimi minuti.



Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
Classica	✘	✘	✘	✘
Integrale		✘	✘	✘
Riso Venere		✘	✘	✘
Rustica		✘	✘	✘

bellani.com



✆ +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

w w w . i t a l m i l l . c o m

SOTTO LA TOQUE: FEDELE, INNOVATORE, AL PROFUMO DI ZENZERO

Abbiamo sollevato il cappello a Elis Marchetti



di Carla Latini



Elis Marchetti è lo chef patron dell'Osteria della Piazza ad Ancona. Sono 10 anni che propone un lunghissimo viaggio nei sapori e nei profumi della sua terra, dal mare alla montagna. È molto attivo in città, per la quale organizza serate di beneficenza, eventi e lezioni di cucina. Membro della locale Associazione Cuochi, è anche un volto televisivo molto noto agli spettatori di Alice Channel. Fa consulenze, inventa prodotti (come la chitarra all'uovo e zenzero biologici), viaggia nel mondo e poi ritorna a casa. Si è definito fedele. Al mare e alle sue alici marinate, che meritano la sosta. Agli amici produttori ai quali si affeziona così tanto da spingerli ad innovare e crescere.

Ecco, Elis è innovatore nel senso più puro della parola. Per conservare e divulgare la sua cultura gastronomica. È stato il primo a riprendere l'uso dell'alchermes in piatti salati. Celebri il suo storione e le sue carni affumicate, tutte provenienti da allevamenti marchigiani certificati e controllati.

Il terzo aggettivo è "marchigiano al profumo di zenzero". Il suo lieve accento, corretto dalle frequentazioni televisive, è delizioso. Un po' Ancona, un po' entroterra, e lo zenzero gli dà quel tocco di citrina che esalta ogni cosa lui faccia. Elis profuma di zenzero, che sia dolce o salato. Se passate da Ancona dovete assaggiare i suoi piatti. I tortellini in brodo di vitello, la carbonara su vinile nero, gli abbinamenti con i paccasassi (finocchietto marino), le pizze. Magari bevendo Laurent Perrier e aspettando le perle nere di Calvisius. cod 54647

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Uno chef, con un ristorante tutto mio
Il primo sapore che ti ricordi.	Lasagne a casa di mia nonna
Qual è il senso più importante?	L'emozione
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Un'insalata di mare all'olio d'oliva
Come hai speso il primo stipendio?	Un regalo ad ogni membro della mia famiglia
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Prosciutto crudo, tagliatelle fatte in casa, dollari al forno
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Il vino
Qual è il tuo cibo consolatorio?	I pistacchi tostati e salati
Che rapporto hai con le tecnologie?	Bellissimo, mi piacciono proprio
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	L'essenza chimica del limone
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Il mio amore
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	"Notte stellata" di Vincent van Gogh
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Simply the best" di Tina Turner

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Politica statica e recidiva Abbiamo le stesse esigenze da 17 anni

Cosa chiedere alla classe politica dopo le elezioni del 4 marzo? Incredibile ma vero: mi basta copiare quanto scrivevo, dopo la tornata elettorale di quell'anno, sulla rivista "Lombardia a Tavola" del maggio 2001.

- Diminuire il numero dei parlamentari e evitare il proliferare dei partiti.
- Meno leggi e maggiore determinazione nel farle rispettare.
- La sicurezza nelle case e nelle città: criminalità a livelli insopportabili.
- Più severità per concussioni, corruzioni, danni al patrimonio naturale.
- Lavoro e sicurezza sociale a tutti, valorizzando capacità e intelligenze migliori.
- Garantire il diritto alla salute, senza umiliazioni della persona in ambulatori e ospedali.
- Una giustizia più rapida, con la certezza che la pena sia scontata.
- Migliorare strade e ferrovie. Soprattutto in Lombardia, il traffico caotico fa perdere tempo e denaro, stressando la vita.
- Evitare sprechi di Stato che sottraggono risorse allo sviluppo vero del Paese.
- Debellare la malavita organizzata che ostacola la libera imprenditoria e quindi lo sviluppo economico-sociale.
- Puntare sull'industria turistica: il nostro patrimonio naturale e storico-artistico è la vera risorsa dell'Italia.
- Valorizzare e difendere l'agricoltura e l'enogastronomia italiana, che il mondo invidia e imita.

Signori parlamentari, sveglia!
cod 54594

GASTROSOFIA

Un filosofo in cucina (parte seconda)



di Guerrino Di Benedetto

Tutti i ristoratori dovrebbero amare la filosofia, l'amore per il sapere, ma anche l'amore verso tutto ciò che ha a che fare con l'uomo, le sue azioni e i suoi pensieri. Ma se ora la prestigiosa Università Vita e Salute che fa capo all'ospedale San Raffaele ha deciso di "sfornare" filosofi da tavola, ci sarà un motivo e io ve lo vorrei svelare in anteprima. Da sempre esiste una letteratura dedicata alla filosofia del cibo, del vino, del bere e del piacere; anche se molti di questi testi hanno sempre legato il loro successo editoriale non tanto a motivazioni date da pedanti e lunghe ricerche storico/scientifiche ma da motivazioni prettamente divulgative.

Questo accade ancora oggi, del resto raccontare il gossip della antica Grecia e Roma fa sempre audience; le libagioni, le satire di Orazio, le poesie persiane dedicate al vino o i versi di Rabelais, fino ai romanzi di Simenon e ai gialli di Montalban. Sono fonti inesauribili di citazioni da trascrivere poi su Facebook per fare bella figura e per incamerare qualche bella mostra di sè con amici e commensali. Ma vorrei ricordare, agli amici filosofi, una celebre foto del famoso filosofo austriaco Paul Feyerabend, che teorizzò una visione anarchica della scienza e del metodo scientifico.

Viene ritratto in una foto intento a lavare i piatti, i suoi amici sconvolti da questa immagine così domestica e inusuale gli chiesero come mai un filosofo così famoso perdesse il suo tempo a lavare i piatti; egli rispose che giustamente non si può studiare il metodo se non si comincia dal lavare i piatti che è un buon metodo per tenere la casa e la cucina pulita. Sarebbe bello capire quale metodo filosofico i nostri eroi attueranno per gestire anche il lavaggio dei piatti e non solo la bellezza filosofica della ristorazione che per vivere ha bisogno anche del "metodo lava piatti".

Ma ormai tutti sappiamo che nulla è impossibile, alla fine sulle guide oltre a cappelli e forchette ci saranno le colonne stile ionico della Grecia antica, una colonna per il ristoratore poco pensatore, due per quello più pensatore e tre colonne per quello che pensa e basta. Io continuerò sempre ad amare la filosofia. A tal proposito vorrei suggerire agli amici filosofi una frase di Hermann Lubbe, filosofo teorico del liberalismo tedesco: "I sogni del paradiso portano spesso all'inferno". cod 54637



Paul Feyerabend



Locali pizzeria e Spazi del pane
I due concorsi di Agugiaro&Figna

Valorizzare la **tradizione attraverso l'innovazione** è il principale obiettivo del "**Concorso internazionale Le 5 Stagioni - I locali pizzeria**" e del "**Concorso internazionale Storie di farina - I nuovi spazi del pane**"

Due concorsi promossi da Agugiaro&Figna Molini, l'azienda molitoria italiana leader nel mercato italiano per la macinazione del grano tenero. Da sempre in prima linea nella valorizzazione di eccellenze italiane, promuove i due progetti in collaborazione con ARD&NT Institute, accademia di art design e nuove tecnologie creata dal dipartimento di Design del Politecnico di Milano e dalla Scuola di nuove tecnologie dell'Accademia di Belle Arti di Brera.

Tradizione orientata verso il futuro quella di Agugiaro&Figna Molini, che da oltre sei generazioni, con dedizione, conoscenza e il medesimo amore per le farine, porta avanti l'arte molitoria mantenendo intatto l'impegno nella ricerca delle materie prime più pregiate.

Eccellenza che parte dalla qualità del prodotto lavorato, come la linea di farine per pizzeria "Le 5 Stagioni" e la linea "Storie di farine", sino a giungere ad una ricerca e innovazione anche dal punto di vista del locale, dell'arredamento e dell'immagine complessiva, determinanti per il successo complessivo.

«Siamo molto orgogliosi di sostenere già dallo scorso anno queste due importanti iniziative dedicate ai professionisti del design», afferma **Giorgio Agugiaro**, presidente di Agugiaro&Figna Molini. «I due progetti rappresentano un vero e proprio stimolo e un momento di confronto per l'evoluzione degli spazi del consumo alimentare. Per la nostra azienda è molto importante innovare non

solo in termini di ricerca e sviluppo sul prodotto ma affiancando anche una riprogettazione e innovazione degli spazi pizzeria e panetteria, i quali oggi giocano un ruolo sempre più crescente e fondamentale per il successo stesso del locale».



Queste due importanti iniziative internazionali vogliono valorizzare le potenzialità dei locali pizzeria e degli spazi panetteria già esistenti, attraverso soluzioni progettuali altamente innovative che rispondano alle nuove esigenze di mercato pur rimanendo fedeli ai valori tradizionali del luogo. I concorsi sono rivolti ad architetti, imprenditori, designer e studi di progettazione italiani e stranieri.

«I concorsi sono dedicati a due autentici "food symbol" del mercato internazionale, la pizza e il pane, due settori di fondamentale importanza e rilievo commerciale in tutto il mondo», dichiara **Nicola Ticozzi**, coordinatore dei concorsi. «Due alimenti e, contemporaneamente, due simboli dell'alimentazione stessa, protagonisti della ristorazione informale, della convivialità, della tradizione ma anche dello street food di tendenza, al centro di un mercato in forte sviluppo e in trasformazione, dove gli spazi di produzione e consumo di questi prodotti sono destinati a cambiare, a riflettere mutate abitudini di consumo ed esigenze del pubblico e a definire nuovi trend».

Il montepremi in denaro è di 15.000 euro e le informazioni per partecipare sono disponibili su: **www.concorsole5stagioni.it** e **www.concorsostoriedifarina.it**.

I progetti potranno essere presentati fino al 1° ottobre 2018 e la premiazione dei tre migliori locali pizzeria e locali panetteria, realizzati in collaborazione con le linee di farine Le 5 Stagioni e Storie di farine di Agugiaro&Figna, si terrà il prossimo gennaio a Sigep 2019. cod 54396

Agugiaro&Figna Molini
Strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com



Fermentazioni spontanee

Focus con gli esperti di Molino Grassi

Una **costante attività di formazione e divulgazione** agli operatori professionali delle **mille sfaccettature del mondo della farina**. Questo è un **punto fermo per Molino Grassi**, azienda di Fraore, alle porte di Parma

Tra le numerose iniziative che la vedono protagonista, una ha riscosso notevole interesse. Si è svolta a Rimini nell'ambito della 39ª edizione di Sigep: cinque giorni di appuntamenti presso lo stand di Molino Grassi con alcuni dei nomi più importanti della panificazione e pizzeria italiane.

In particolare ha riscosso un grande successo di pubblico l'incontro che ha analizzato il tema delle fermentazioni spontanee e che ha visto succedersi gli interventi di Ezio Rocchi, Ezio Marinato e Cristian Zaghini, maestri indiscussi dell'arte bianca. Insieme a loro Carlo Di Cristo, biologo ricercatore presso il dipartimento di Scienze e tecnologie dell'Università degli Studi del Sannio, Benevento. Un intervento, il suo, molto apprezzato e seguito, un punto di vista con un'angolazione scientifica. La tavola rotonda è stata moderata da Atenaide Arpone, giornalista di Italian Gourmet.

Nell'ambito del confronto un punto è stato nevralgico. Si è sottolineato con decisione che è necessario sempre fare chiarezza e non confondere - cosa frequente - fermentazione e lievitazione. Sono infatti due fenomeni diversi che rappresentano un mondo complesso, in quanto non visibile. L'importante è conoscerne i principi di base e poi dedicarsi con impegno alla sperimentazione.



Ezio Rocchi, Cristian Zaghini, Carlo Di Cristo, Ezio Marinato

Da annotare che l'incontro tra Carlo Di Cristo e Molino Grassi, che è sfociato nel dibattito scientifico di Rimini, è avvenuto in modo molto naturale e inatteso. Dopo aver letto una recensione sul Gambero Rosso dell'apertura a Napoli della panetteria-bistrot SoulCrumbs, Massimo Grassi è venuto a conoscenza del fatto che in questo locale si utilizzano anche le sue farine. Ha deciso così di visitarlo. Grazie a questa trasferta ha avuto modo di conoscere Carlo Di Cristo e la sua attività di ricerca. Insieme hanno deciso di mettere a disposizione di tutti le sue conoscenze e le sperimentazioni scientifiche, ponendole a confronto con l'esperienza e il bagaglio culturale di altri esperti del calibro di Rocchi, Marinato e Zaghini. Da questa scelta è nato uno degli incontri più istruttivi e seguiti di Rimini.

cod 54486



Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

AMPI firma abiti e accessori "golosi" sulla passerella del Salon du Chocolat

"La vita è come una scatola di cioccolatini: non sai mai quello che ti capita". E proprio il **gusto della sorpresa** è stato il segno distintivo del **Salon du Chocolat**. Il **cioccolato** è ormai entrato **nella sfera della moda**

Il "chocofashion" è l'ultima frontiera in cui si sono cimentati i Maestri Pasticceri di AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, che anche per questa terza edizione ha patrocinato l'evento. Presentati in anteprima il 15 febbraio scorso nella opening night del Salon du Chocolat, sulla passerella si sono potuti apprezzare gli outfit disegnati da 12 stilisti del "Teatro della Moda", la scuola di moda milanese specializzata nell'alta sartoria artigianale italiana, realizzati in cioccolato appunto dai Maestri AMPI.

Fonte di ispirazione per i bozzetti è stato lo stile di vita e di vestire Belle Époque. Questo magico periodo a cavallo tra l'800 e il '900 rappresenta la grande gioia di vivere dell'Europa espressa da Art Noveau e Liberty, dalla nascita della moda e del cinema fino ai progressi scientifici e alle trasformazioni sociali. Da Parigi a Milano si respirava aria nuova, una felicità palpabile senza eguali nel passato. Sono le stesse emozioni che si ritrovano nel cioccolato, le sensazioni di calore e di fiducia che solo questo dolce sa donare.



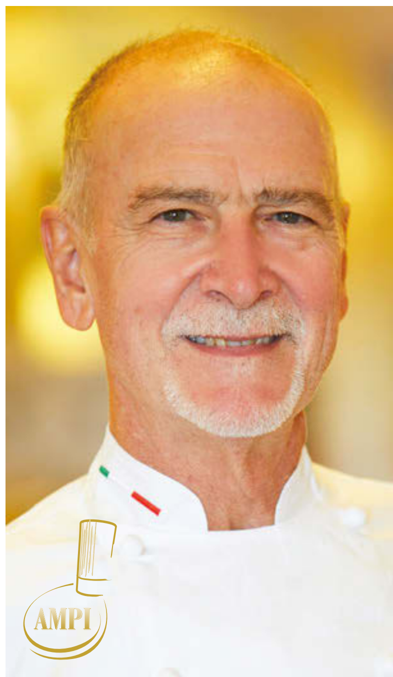
La sfilata Chocolate Fashion Show ha sancito l'apertura del Salon du Chocolat di Milano, subito dopo il taglio del nastro alla presenza delle massime autorità della città con il sindaco Giuseppe Sala in prima fila. La sfilata al MiCo ha stupito gli amanti del cioccolato, della moda e anche i nostalgici della magica atmosfera della Belle Époque che ha ispirato gli abiti, la scenografia e la musica con le note di un sax ad aprire e un intervento canoro della soprano che ha emozionato il gremitissimo pubblico presente. I Maestri Vincenzo Santoro, Maurizio Colenghi, Giancarlo Cortinovis, Antonio Daloiso, Denis Dianin, Sandro Ferretti, Claudio Marcozzi, Riccardo Patalani, Andrea Urbani, Emanuele Valsecchi e Gabriele Vannucci hanno fatto sfilare gli abiti durante la serata dell'inaugurazione del Salon la sera di giovedì 15 febbraio ed è stato possibile ammirarli nuovamente sabato 17 febbraio.

Accessori, dettagli, raffinati abiti, cappelli, strascichi, fiori, medaglioni, bracciali e diademi realizzati in cioccolato lavorato con maestria per donare effetti cromatici e plasticità agli abiti sartoriali impiegando una varietà di cioccolati, da quello classico a quello agli agrumi, al pistacchio, alla nocciola, cannella e caramello, mirtillo e ribes, panna e gelsomino.

"Belle Èpoque" apre le scene, "Charleston" ispirato agli anni ruggenti, cioccolato e oro, "Silouette" che enfatizza la sinuosità del corpo con cioccolato al peperoncino, "Versaille" che regala una femminilità romantica all'abito bianco decorato da fiori di cioccolato bianco, e ancora "Bagliori d'argento" ispirata al packaging dei più importanti cioccolatini, e "Secret de chenille", "Essentialitée dorée" che ricorda perfettamente la donna degli anni '20, "Sherazade" ispirato alle creazioni di Paul Poiret e che ricorda la passione per l'oriente del tempo. "Robe del soir", "Odalisca", "Garçonne" e infine "Monsieur" con un brioso papillon, cilindro e bastone di cioccolato.

Chocolate Fashion Show nasce dalla volontà di unire arte, fashion e food, e ci riesce appieno. Differenti aree creative che esaltano la bellezza delle forme, il profumo e il gusto del cioccolato, insieme allo stile e all'eleganza della moda. Oltre all'emozione della sfilata, i Maestri AMPI hanno fatto vivere agli ospiti del Salon degustazioni sensoriali legate al cioccolato e ai suoi migliori abbinamenti e si sono esibiti in showcooking a base di cioccolato presso le aree Pastry show e sul palco centrale con Iginio Massari, Davide Comaschi, Maurizio Colenghi, Antonio Daloiso, Claudio Marcozzi, Riccardo Patalani, Emanuele Valsecchi, Gabriele Vannucci e il presidente di AMPI Gino Fabbri. cod 54438

UN ACCADEMICO AL MESE



Vincenzo Santoro

Quella di Vincenzo Santoro, emigrante adolescente che dalla Puglia si trasferisce a Milano e nel 1966 comincia a lavorare in pasticceria, è indubbiamente una storia di successo che lui stesso racconta con gli occhi lucidi e il sorriso di chi è innamorato del proprio lavoro. Nel pieno del boom economico italiano, inizia la grande avventura della Pasticceria Martesana che Vincenzo apre nel 1967 in via Cagliero. Nel novembre del 2015 apre una seconda pasticceria Martesana in via Paolo Sarpi e a gennaio 2018 inaugura l'ultimo nuovo punto vendita nella storica piazza Sant'Agostino, a cui si aggiungono altri piccoli corner, uno all'interno della Rinascente di Milano, uno nella piazza sede del grattacielo della Regione Lombardia, un terzo a Varese.
Quello che apprezziamo del Maestro AMPI è che, mezzo secolo dopo, Vincenzo Santoro è ancora entusiasta e appassionato come agli albori e, invece di rallentare, rilancia. Apre punti vendita, offre nuovi servizi alla esigente clientela milanese, tra cui lo spazio Family Friendly dedicato ai bimbi e alle famiglie, e conia nuovi dolci. Per i 50 anni della pasticceria ha creato infatti 5 torte che simboleggiano i 5 decenni di Martesana recuperando antiche ricette e curando il packaging in scatole di latta, oltre a inaugurare il progetto dei Qore di Martesana: biscotti la cui vendita offre un aiuto concreto di beneficienza per i neonati dell'Ospedale dei Bambini di Milano. A tutto ciò si aggiunge il riconoscimento dei clienti e delle istituzioni con l'onorificenza di bottega storica, che fa entrare di fatto Martesana nel club delle imprese storiche della Lombardia.
I punti di forza della Pasticceria Martesana, a dire di Santoro, sono innanzitutto la bravura e l'entusiasmo dello staff di laboratorio e la gestione familiare. Con oltre 45 dipendenti, Vincenzo, la moglie e i tre figli si sono imposti una struttura aziendale con ruoli e regole precise. Vincenzo sta ancora in laboratorio con la sua squadra di professionisti artigiani del dolce e da lì dichiara che «teniamo acceso il motore dell'emozione: l'unico segreto per condividere il mestiere che è tra i più belli al mondo».
Numerosi i premi che nel corso degli anni sono arrivati l'uno dopo l'altro: il primo posto per la migliore pasticceria salata d'Italia nella guida 2018 del Gambero Rosso e le Tre Torte del Gambero Rosso riconfermate ogni anno dal 2014, per citare i più recenti. Ogni anno un pasticcere di Martesana partecipa a concorsi di rilevanza nazionale e internazionale, perché gli stimoli siano da volano per rinnovare costantemente l'offerta al banco. Vincenzo tiene alla crescita della sua squadra tanto che alcuni di essi, tra cui Davide Comaschi, hanno ottenuto successi enormi e premi di rilevanza internazionale.
La sua produzione artigianale è ricca e variegata. Tra i prodotti da segnalare: panettoni, torte, dolci lievitati e mignon realizzati con una creatività all'avanguardia, declinati in decine di varianti, e la pasticceria salata, punta di diamante per i servizi di catering e banchettistica offerta su misura.



Le **ultime tendenze della pasticceria** esaltano **forme e gusti armonici**, così la **sfera** prende il posto dei bignè e si **sperimentano nuovi ingredienti**: ad esaltare la dolcezza arrivano ortaggi come il radicchio e la carota

La sfera è simbolo di perfezione Anche in pasticceria

Per Giotto il cerchio era sinonimo di perfezione, ma oggi lo è anche per i pasticceri che nella sfera vedono l'esaltazione della loro creatività. «Le sfere - dichiara il numero uno di Conpait (Confederazione pasticceri italiani), **Federico Anzellotti** - sono molto utilizzate in cucina sia dagli chef che dai maestri pasticceri. Ultimamente stiamo sperimentando anche le semi-sfere di cioccolato, la cui superficie si apre per rivelare piccoli dolci a forma di frammenti di mosaici mediterranei».

Tra le novità c'è anche il ripieno delle sfere: alghe, radicchio e carote, ma anche frutta, confetture e creme. «Il cioccolato contenente alghe - continua Anzellotti - è un'altra novità, magari in abbinamento al cioccolato mantecato con latte di riso, tanto per rimanere in tema Oriente. Via libera anche al colore, con le tonalità rosse e gialle create aggiungendo lamponi o mango alle sfere, che hanno così un sapore fruttato».

Cresce anche il settore delle confetture, nate come sperimentazioni per farcire sfiziosi biscotti, sandwich al cioccolato o marshmallow, tutte dolcezze ideali per il "tea time", ormai molto in voga anche in Italia. I prodotti da forno sono molto gettonati: si sperimentano dolci alla carota, al radicchio e alle zucchine. E nel settore bakery grande attenzione è dedicata alle guarnizioni, dagli stampi fino a decorazioni insolite.

«Tra le decorazioni - precisa il presidente di Conpait - le più utilizzate restano quelle a base di marzapane e zucchero. Queste decorazioni sono disponibili anche in versione vegetariana. I pasticceri che amano mescolare e creare possono sbizzarrirsi con torri e castelli creati con una miscela di zucchero».

E se lo zucchero va forte per le decorazioni, è invece la linea "sugar free" che prevale per gli snack. Ne sono un esempio le mandorle, non più zuccherate, ma addolcite con surrogati naturali. E lo stesso vale anche per cioccolati, piccola pasticceria da forno e masticabili. E seguendo la linea "sweet wellness", vanno di moda le proteine anche in pasticceria. Da dove arrivano? Dagli ortaggi. Un esempio sono i ceci, utilizzati come basi al posto delle normali farine. Ma non è tutto, perché si usano sempre di più noci, semi, arachidi, frutta e ortaggi per soddisfare anche i palati vegani.



di Monica Di Pillo

Arrivano nei laboratori anche zucche, zucchine, farine di ceci, lenticchie e fagioli, ma si sperimenta il radicchio, meglio se nella pregiata variante friulana, denominata "Rosa di Gorizia", più dolce della variante trevigiana e particolarmente bella, adatta quindi a guarnizioni.

«Ormai la pasticceria riveste un ruolo importante nell'alta ristorazione e - conclude Anzellotti - noi maestri pasticceri ne siamo felicissimi perché il dolce è il saluto di un buon pasto. Del resto... "dulcis in fundo", lo sostenevano anche 2mila anni fa». Infine anche le spezie vivono un momento d'oro, grazie all'influenza della cucina esotica e "fusion".

cod 54677

NOVITÀ

Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE

CAVATIELLI

CALAMARATA

1

2

3

SI SA, L'ITALIA È FATTA DI PASTA

Raviolacci alle carni brasate, Calamarata e Cavatielli: 3 grandi paste della tradizione regionale entrano in gamma.



Laboratorio Tortellini è un marchio 

L'Italiana preferita dallo chef.

Numero Verde Servizio Clienti 800 - 733525

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - Italia - +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.it

www.smeraldiniemenazzi.it

IN SALA CON Maurizio Filippi
«Luogo dove trascorrere momenti sereni»

Delegato per l'**Umbria di Noi di Sala**, Maurizio Filippi nel **2016** è stato eletto **Miglior sommelier d'Italia Ais**. 54 anni, coordina l'**accoglienza della Sala della Comitissa e del Bistrot 9-19 di Baschi** (Tr)



Ospitalità a tutto tondo quella che esprime Filippi nei suoi due locali, non relegata solo alla scelta e al servizio del vino. Un concetto che si dilata nella pura essenza dell'accoglienza che accompagna l'ospite lungo un'esperienza che deve essere come minimo gratificante e appagante. In questo senso Maurizio Filippi ha le idee chiare, pur essendo "solo" 15 anni che vive l'universo Horeca. Ma alla passione e all'empatia non si comanda e a lui viene naturale vestire gli abiti del professionista di alto livello, interpretando al meglio i fondamentali di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 promuove i valori della sala e del servizio.

Che cos'è l'accoglienza per Maurizio Filippi?

Innanzitutto cosa non deve essere. La sufficienza, purtroppo oggi dilagante, nel rapportarsi agli ospiti deve essere bandita. Troppo spesso chi entra in un locale o è invisibile o viene sprofondato in una condizione di sudditanza come se dovesse chiedere un favore. Non ci siamo! Per quel che mi riguarda, parto da un assunto di base sui cui non transigo: mi rapporto agli altri in modo speculare. Applico all'ospite le attenzioni che vorrei ricevere io. Chi entra nei miei locali è importante, per lui il mondo si ferma. E tutti i pensieri della nostra vita



privata passano automaticamente in secondo piano.

Un ristorante e un bistrot fuori dai tracciati abituali della ristorazione. Bisogna venirvi a cercare...

Proprio così. Siamo in un luogo deserto. Chi viene da noi ci ha scelto, non si capita qui per caso. La Sala e il Bistrot della Comitissa sono una follia che funziona. Con delle regole. I due locali, a livello di orario, sono infatti complementari: chiude uno e apre l'altro. Un'orchestra che deve suonare la stessa melodia. E poi il nostro modo di lavorare sta dando i suoi frutti. Abbiamo strutturato un'identità che si sviluppa tramite rispetto e materia, a tutto vantaggio della clientela. La cucina di Edi Dottori scompone gli elementi delle ricette della tradizione, che lavora singolarmente, e poi grazie alla sua creatività li ricompone. Una cucina "croccante" che rende individuabili nel piatto e al palato tutti gli ingredienti. Uno stile e un messaggio apprezzati. Una cucina del cuore che è comunicazione.

Un rapporto con la clientela che va oltre i canoni standard?

Vogliamo dare ascolto alle aspettative. Siamo un luogo dove trascorrere momenti di vita serena. Le sensazioni qui hanno campo libero e noi ci mettiamo in gioco. La formazione, la professionalità, la cultura sulla materia, la sommellerie sono strumenti per interagire al meglio con gli ospiti. E la stessa impostazione del locale favorisce il dialogo e la serenità. Pochi tavoli: 16-18 persone in tutto, che si affidano. Ma lo strumento del benessere, anche professionale, è l'anima. Se stiamo bene con noi stessi facciamo star bene gli altri. Un contagio virtuoso. Un'armonia che vede partecipi tutti. In sala, a contatto con la clientela, escono anche la cuoca e la brigata. Il coinvolgimento è globale.

E il vino che ruolo gioca nel rapporto con gli ospiti?

Un ruolo fondamentale. In funzione delle aspettative della clientela elaboro percorsi enologici personalizzati. Ogni bottiglia può essere stappata per il servizio al calice. Nello stesso tavolo, i medesimi piatti possono essere abbinati a vini diversi, con grande flessibilità. Anche questa è accoglienza. cod 53872

Per approfondire...

IL CALICE



Per la corretta degustazione deve essere incolore, trasparente, pulito e asciutto, con lo stelo di cristallo o di vetro finissimo.

Tenendo il calice dallo stelo si evita infatti che il calore della mano faccia innalzare la temperatura dei vini bianchi e rosati. Il calice di misura media e dalla forma quasi rotonda è quello che ossigena meglio il bouquet di grandi vini bianchi, mentre un bianco giovane esprime la propria freschezza in un calice un po' più allungato. Per Prosecco e Champagne è indicata la flûte. Per i vini rossi esistono calici con forme e volumi pensati per favorire la corretta ossigenazione. Più il vino rosso è invecchiato e strutturato, più l'imboccatura e la "pancia" del calice dovranno essere pronunciate per cogliere tutte le sfumature olfattive. I vini liquorosi, per mantenere gli aromi, richiedono calici piccoli che si restringono verso l'alto.



Sicurezza, prima di tutto Il punto di forza dell'hotellerie

Molte sono le iniziative che le **associazioni di settore** stanno portando avanti, nell'**attesa di una legge che regolamenti il comparto ricettivo extra-alberghiero** e della **sharing economy**, in cui regna sovrana **Airbnb** e purtroppo anche **tanto abusivismo** che sta dando parecchio **filo da torcere agli alberghi**

di *Gabriele Ancona*

Un esempio nato a opera di Atr Milano, l'associazione di categoria degli albergatori e degli operatori del turismo e della ricettività dell'area metropolitana di Milano, è **www.hotelvsairbnb.it**. Si tratta di un sito di informazione per i turisti sulle differenze tra soggiorno in albergo e in appartamento privato, in particolare per quanto riguarda i servizi e la sicurezza.

E quest'ultimo aspetto, la sicurezza (delle strutture, degli impianti, delle procedure), al di là degli aspetti esteriori e dei servizi più o meno esclusivi che strutture dell'una o dell'altra tipologia possano offrire, deve rappresentare nei confronti dell'ospite un serio punto di forza. Come riportato su www.hotelvsairbnb.it, la normativa sulla prevenzione incendi non è infatti estesa agli appartamenti in contesti condominiali e riguardo le norme igienico-sanitarie e di sicurezza impiantistica vigenti è sufficiente la semplice dichiarazione di ottemperanza da parte del proprietario (su richiesta degli organi competenti deve comunque essere

disponibile la dichiarazione di conformità rilasciata dall'installatore).

Gli alberghi, invece, sono regolamentati da precise disposizioni di legge che negli anni sono state aggiornate e arricchite per il raggiungimento di standard sempre più alti di sicurezza. Con il D.M. 9 aprile 1994 ("Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere"), una serie di disposizioni più restrittive di stampo europeo è diventata immediatamente applicabile a tutte le strutture di nuova apertura.

Riguardo invece le strutture ricettive turistico-alberghiere con oltre 25 posti letto già esistenti alla data di entrata in vigore del decreto, è stato istituito il "Piano straordinario biennale di adeguamento" che, grazie ad una serie di proroghe, è poi diventato quinquennale, fino all'ultima scadenza del 31 dicembre 2016 che inizialmente non era stata rinnovata nel decreto milleproroghe di fine anno. È notizia recente che è stata inserita in extremis nella sua conversione in legge, portando la nuova scadenza al 31 dicembre 2017.

La figura del direttore d'albergo rappresenta comunque sempre un punto fermo, un ausilio necessario: il direttore è presente in struttura e può effettivamente vigilare affinché tutti i dipendenti curino la pulizia e l'ordine durante il lavoro (specialmente nelle cucine, nei locali tecnologici, nei depositi e laboratori), che le vie di esodo siano in ogni momento utilizzabili in tutta sicurezza, l'affollamento degli spazi per riunioni e intrattenimento sia sempre conforme alle disposizioni vigenti e l'allestimento non costituisca un ostacolo per lo sfollamento delle persone in caso di emergenza.

Uno degli obblighi per garantire la sicurezza delle persone presenti in una struttura ricettiva è assicurare l'adeguata informazione degli ospiti su cosa fare in caso di incendio, disponendo in ogni camera appositi avvisi contenenti le istruzioni di comportamento da tenere e le procedure di evacuazione. Avvisi tradotti nelle lingue di provenienza della maggior parte degli ospiti. Ma anche tenere presente che gli ospiti possono essere persone anziane, bambini o disabili che necessitano di assistenza e che gli stessi - come altre persone presenti occasionalmente in albergo - possono non conoscere i luoghi. È il direttore - non la proprietà - che conosce le presenze giornaliere, è al corrente di altri eventuali occupanti quali avventori esterni del ristorante o di una sala congressi.

È fondamentale che tutti sappiano e conoscano le azioni da intraprendere nel caso in cui si verifichi un incendio ed è un preciso obbligo del datore di lavoro quello di fornire al personale una adeguata informazione, formazione e addestramento periodico sui rischi, sulle misure predisposte per prevenirli e sulle procedure da attuare in caso di incendio, stabilire inoltre tali procedure (il cosiddetto "piano di emergenza antincendio"), affidare ad alcuni dipendenti, idoneamente formati, incarichi particolari per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione contro gli incendi.

Tutto il personale dipendente deve sapere come prevenire un incendio, conoscere i propri compiti ed essere addestrato sulle procedure da svolgere in caso di emergenza, incluso anche il personale impiegato stagionalmente e/o saltuariamente, così come quello di nuova assunzione. Va inoltre tenuto in conto lo svolgimento del servizio con turnazioni così come le assenze nei periodi di ferie. Anche in questo caso, la visione attenta e d'insieme del direttore fa la differenza.

Una figura, anche in riferimento alla sicurezza, sfaccettata e fondamentale: la sua presenza, la sua esperienza e preparazione rappresentano un reale punto di forza per l'albergo.

cod 54414



Maria Sole Boccaletti

Tecnica, ma anche eleganza e portamento



Maria Sole Boccaletti lavora all'**Excelsior** di Rapallo (Ge) dove è arrivata in seguito a diversi anni di gavetta. Viene da **San Benedetto Mantovano (Mn)** e già da piccola si divertiva a stare dietro al **bancone** a servire i clienti

Parte da San Benedetto Po (Mn) la storia di **Maria Sole Boccaletti**. Già da adolescente "bazzicava" nei baretti del suo paese natio lavorando al bar e servendo ai tavoli affascinata come era da quel variopinto mondo.

Così per la predestinata Maria Sole il passare dal bar della piscina comunale ai locali serali fino all'american bar (Zara Cafè) è stato naturale. Studia informatica e si diploma a Mantova ma continua la sua scoperta del mondo dell'accoglienza e della ristorazione. Lavora all'Isola d'Elba (Villa Ottone), Costa Smeralda (Abi d'Oru), Roma (Grand Hotel di Via Veneto) fino all'Excelsior di Rapallo. Qui fa la gavetta e s'innamora definitivamente del mestiere di bartender.

Sfida la concorrenza maschile mostrando tenacia e professionalità. «Quando ho iniziato - ricorda - non si parlava di miscelazione, il mio piacere è sempre stato servire la gente. Per fortuna ho avuto a che fare con tante tipologie di locali e di persone che ogni volta mi hanno trasmesso entusiasmi a loro modo differenti».

Segue i corsi Ais e diventa sommelier, è affascinata dal mondo dell'accoglienza in generale e capisce che il divertimento deve divenire professione. Incontra sulla sua strada professionale Sara Schiavi, anch'essa mantovana, che la introduce nel mondo dell'hotel di lusso. «Grazie a lei, socia Abi Professional e mia grande amica, ho conosciuto il campo dell'hotellerie - spiega Maria Sole - così ho iniziato a viaggiare ampliando i miei orizzonti».

Quando le si chiede cosa pensa debba essere un barman oggi, risponde: «Un barman non deve saper fare solo il cocktail Martini, deve avere anche eleganza, portamento, educazione». Poi i consigli alle nuove generazioni: «Io - spiega - consiglio di selezionare i locali dove fare esperienza, soprattutto osservando chi li dirige, e continuare ad approfondire il mestiere nelle sue diverse sfaccettature. Bisogna metterci il cuore, bisogna avere l'attitudine giusta. Credo profondamente che sia il lato umano a fare la differenza, nella vita e dietro al bancone. E poi, la conoscenza delle lingue: almeno studiate l'inglese!».

Sul ruolo che hanno le associazioni professionali Maria Sole ha le idee chiare: «Aiutano ad avere sempre stimoli nuovi. Ho passato anch'io un periodo di delusione e scoramento, poi la scorsa estate ho partecipato al concorso Elba Drink organizzato anche da Abi Professional e dopo aver rivisto diversi amici e colleghi, mi sono ricordata dei lati positivi di queste realtà e li ho raggiunti entrando in Abi Professional. Ora che sono più grande, mi sento parte più attiva, mi sento di poter incoraggiare e non solo essere incoraggiata; sento di poter prendere parte all'organizzazione di qualche evento, di avere idee che possano migliorare l'associazione. Faccio parte della sezione Liguria in cui si sta formando sempre più un bel gruppetto. Qui studiare all'alberghiero è la prassi quindi abbiamo la grande responsabilità di far crescere tanti barman e anche barlady». cod 54560

Non si diventa bartender in un giorno

È stato tracciato un **punto importante nel futuro del Bartending italiano**. Presso l'**area Bit4Job** gestita da "Lavoro nel Turismo" di Oscar Galeazzi in occasione della **Bit**, è intervenuta l'associazione **Abi Professional**

Nella giornata conclusiva l'Associazione dei barman italiani ha incontrato i numerosi operatori turistici e ha fatto conoscere i propri programmi, oltre ad aver tenuto, insieme all'associazione Noi Di Sala, l'ultimo appuntamento di un ciclo di conferenze che si sono avvicendate nell'area convention. Le associazioni invitate in questo contesto sono state Aibes, Abi Professional, Fipgc, Fic, Apci, Aira, Ada, Ais, Amira, Occa, Noi di Sala e Chef's e maitre (blog di appassionati del settore).

Per il comparto Bar, Abi Professional ha giocato il ruolo del leone, facendo chiarezza sullo stato attuale dell'importanza che le associazioni possono rivestire sia nell'ambito professionale dei futuri giovani barman sia nell'ambito del collegamento con gli operatori del settore risto-bar.



Durante la conferenza dal titolo "Costruire un percorso di successo, basato sulla professionalità", i professionisti del mondo associativo hanno sottolineato il fatto che in Italia manchi una mentalità attraverso la quale aziende del settore ristorazione e bar potrebbero fornire un appropriato "training" al nuovo staff in ingresso, indipendentemente dal fatto che abbiano una più o meno lunga esperienza nel settore (in quanto le esigenze di ogni locale, anche se di pari livello, sono diverse le une dalle altre).

All'estero questa è prassi comune. Un tempo non serviva, ma oggi tale processo è indispensabile. Inoltre è emerso che nel mondo del bar ormai troppe scuole di formazione permettono a chiunque di diventare Barman o Bartender, con corsi della durata anche solo di un mese, semplicemente inculcando alcune ricette e tecniche, dimenticando però che senza una base professionale su cui poggiare le successive competenze ed esperienze non sarà mai possibile diventare veri professionisti.



di Carmine Lamorte

Abi Professional tende nei suoi corsi a formare le competenze di base insegnando innanzitutto il rispetto per se stessi e per il cliente, l'eleganza, la classe, lo stile e l'umiltà, requisiti senza i quali saper fare cocktail o miscugli alchemici non serve a nulla. Negli ultimi anni si è verificato uno stravolgimento repentino, per nulla graduale: si è passati dal Flair acrobatico alla Mixology più estrema, in un lasso di tempo tanto breve da aver fatto scordare che tutte queste innovazioni hanno in realtà origine dal "Classico", che Peter Dorelli definisce «la base su cui si poggerà sempre la professione del barman».

Per questo il consiglio professionale di Abi Professional per i giovani, emerso dal convegno, è stato quello di valutare con attenzione chi propone corsi e cosa questi corsi promettono, ricordandosi che non si può diventare Bartender o Barman in un mese, son tutte false illusioni per spillare soldi. L'alternativa è l'associazionismo di categoria, che è e sarà sempre il riferimento professionale del lavoro. cod 54374

RESTAURANT COACH

Il menu, questo sconosciuto
Può diventare strumento di vendita

Molti guardano il **menu** come uno **strumento "statico" di minima importanza**, una lista dei piatti in sequenza con i relativi prezzi, a volte messi anche a caso. Il menu **è invece uno strumento di vendita importante**, oltre ad essere uno degli **elementi di relazione più importanti** che il ristoratore ha con il suo cliente

A volte, quando domando "quali sono i valori che offri al tuo cliente?", la risposta del ristoratore è sempre la stessa. Mi parla della qualità del suo cibo, dell'eccellenza del suo lavoro, della passione che ci mette. La maggior parte di loro non fa altro che focalizzarsi su di sé, senza fare un reale sforzo per comprendere cosa il cliente percepisce come valore assoluto.

Molti non capiscono che il prodotto è solo alla fine della piramide dei valori e non alla base. Prima di tutto viene il cliente e la sua soddisfazione. Per questo è fondamentale ricercare quelle caratteristiche che ci differenziano dagli altri, che spingono il cliente a scegliere noi piuttosto che un altro e che permettono di fargli vivere un'esperienza meravigliosa ed irripetibile. Questa modalità di approccio permette al management dell'azienda di trasferire non solo il valore intrinseco del prodotto in sé, ma, soprattutto, i valori intangibili a esso associati.

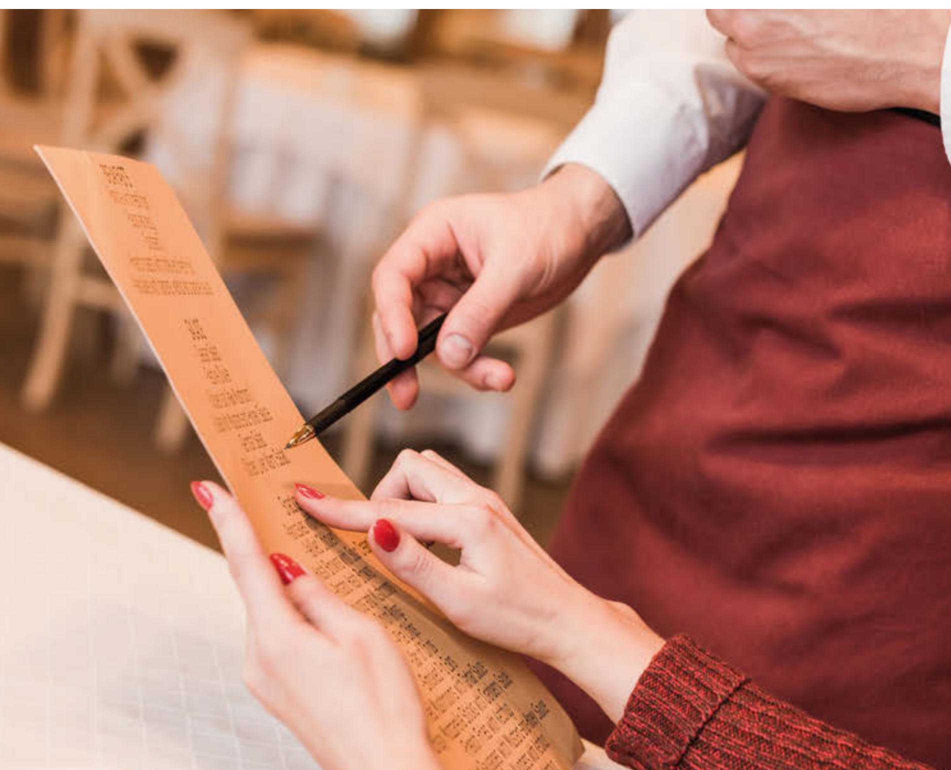


di Vincenzo Liccardi

Nella ristrutturazione di un modello di business di un mio cliente di Milano, circa un anno fa, venne fuori la difficoltà, in determinati giorni della settimana, di servire pietanze diverse allo stesso tavolo, con lo stesso ordine. Spesso la cucina si bloccava creando un mal servizio in sala, ma non era possibile costringere le persone ad ordinare pietanze uguali senza generare l'inasprimento delle relazioni. Stilando il mio "Restaurant business model", con il ristoratore e i suoi collaboratori venne fuori una "value proposition" basata fortemente sulla condivisione. Tutto il loro modello di lavoro portava a quella soluzione, la creazione di una serie di piatti unici o multiporzione da condividere al centro del tavolo: grigliate di carne, pizze, pesce o verdure per due o più persone. La leva, nella comunicazione, non era mai il prodotto in sé, ma la "condivisione con l'altro".

In breve tempo questo valore ha caratterizzato l'impresa, stabilendone una nuova identità. Abbiamo abbassato i costi, diminuito lo stress al personale, limitato gli ordini di alimenti eccessivi e di conseguenza è aumentato anche il volume degli affari. Ma la cosa più importante è che abbiamo regalato ai clienti serenità, convivialità e un'esperienza unica.

cod 54653





CONSULENZA LEGALE

Sicurezza nella ristorazione Il datore di lavoro deve vigilare

La gestione di un'azienda di successo non può non prevedere un'accurata prevenzione degli infortuni e delle malattie sul lavoro. La sicurezza e la salute dei lavoratori devono essere tenute in grande considerazione individuando quali sono i pericoli e i rischi, in modo da evitarli o sapere come affrontarli. Un'adeguata formazione e una continua supervisione da parte dei datori di lavoro possono scongiurare la grande parte degli eventi dannosi. La materia è regolata dal Testo Unico D.Lgs 81/2008 (e successive modifiche ed integrazioni) e si applica, ai sensi dell'art. 3, a tutti i settori di attività, privati e pubblici, e a tutte le tipologie dei rischi che contemplino la presenza di lavoratori. Unica eccezione è il caso in cui l'azienda di ristorazione sia un'impresa familiare (di cui all'articolo 230-bis del Codice civile) e cioè costituita dai soli componenti dell'impresa; in tal caso, l'art. 21 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. prevede una serie di semplificazioni.

Ogni singolo datore di lavoro ha l'obbligo di valutare tutti i rischi lavorativi cui sono esposti i propri lavoratori - per la loro specifica attività - e deve mettere in atto tutte le misure di prevenzione e protezione esistenti oltre a frequentare e far frequentare specifici corsi di formazione e apprendimento anche di procedure di emergenza.

Nel settore della ristorazione, il datore di lavoro dovrà fornire i suoi dipendenti di attrezzature a norma e con gli switch di sicurezza previsti dalla normativa vigente e dovrà continuamente verificare che i lavoratori usino i cosiddetti dispositivi di protezione individuale esistenti. In non pochi casi, infatti, si è verificato che il lavoratore si faccia del male in quanto non usa dispositivi di protezione oppure, addirittura, si è dimostrato che sono gli stessi lavoratori a smontare protezioni di sicurezza per renderli più "comodi". Il datore di lavoro dovrà dunque sempre vigilare anche se, nei casi in cui il lavoratore si faccia del male a causa della propria inadempienza o negligenza, quest'ultimo potrà essere penalmente sanzionato fino ad arrivare a vedersi negare l'infortunio sul lavoro da parte dell'Inail.

Nell'ambiente della ristorazione, sono noti i rischi più frequenti quali ustioni, scivolamenti, tagli o caduta di materiali dall'alto, ma per tutti questi rischi vi sono strumenti e precauzioni idonei ad evitarli. Per quanto riguarda, poi, la sorveglianza sanitaria dei lavoratori, se effettuata regolarmente consentirà al datore di lavoro di evitare rischi per la salute degli addetti tutelandoli ed evitando l'insorgenza di malattie professionali. D'altra parte la suddetta sorveglianza rappresenta anche un'importante tutela a favore del datore di lavoro il quale, in questo modo, potrà dimostrare di avere fatto il possibile nell'applicazione delle misure di prevenzione possibili.



di Simonetta Verdirame
Avvocato

Altro punto necessario e imprescindibile sono le procedure di emergenza e coordinamento a seconda del numero dei lavoratori (superiore a 10) e, se del caso, dovrà essere previsto un Piano di emergenza ed evacuazione, ad esempio in caso di incendio. Un valido aiuto al datore di lavoro può, infine, essere l'adozione di una certificazione ISO sia per la gestione della sicurezza che per la gestione della qualità. L'adozione di tali strumenti è assolutamente volontaria, ma tale scelta può costituire uno stimolo all'azienda ad avere un continuo miglioramento su tutti i fronti ed essere un "plus" da fornire.

cod 54659

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
s.verdirame@studioverdirame.it

Allergie e intolleranze a tavola
Il ristoratore diventa garante





di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare



di Valeria Annunziata
Responsabile qualità e sicurezza alimentare

Quali sono le procedure da adottare e l'atteggiamento da tenere in caso di consumatori allergici o intolleranti? L'allergia alimentare è una reazione avversa all'esposizione a un determinato alimento. L'intolleranza alimentare è, invece, conseguente a un disturbo della digestione o dell'assorbimento dei principali costituenti alimentari. In Italia i veri allergici sono oltre 2 milioni (di cui 600mila bambini) e gli intolleranti a lattosio, nichel o altre sostanze contenute negli alimenti sono circa 10 milioni, ma si stima che almeno altri 8 milioni di italiani siano "ipersensibili immaginari", cioè imputano all'assunzione di un cibo i sintomi più vari.

Anche se, nel caso di attività di somministrazione, spetta al consumatore informarsi, le indicazioni fornite tramite comunicazione verbale o per iscritto possono contribuire ad evitare che il consumatore allergico ingerisca cibi in grado di causare reazioni allergiche. Se il personale non possiede informazioni attendibili su un alimento non dovrebbe mai improvvisare ma informare il cliente di non essere in possesso delle indicazioni richieste.

Regole generali

- L'azienda deve avere una lista dettagliata degli ingredienti usati per la preparazione dei cibi. Nel caso di vendita al dettaglio di prodotti sfusi, venduti previo frazionamento o preincartati, dare la possibilità al cliente di accedere alla lista degli ingredienti.
- Informare il cliente se l'etichetta riporta la dicitura "può contenere tracce di...".
- Informare il cliente del rischio di contaminazione crociata in modo che possa decidere in autonomia.
- Non sottovalutare nessuna richiesta o quesiti posti in occasioni precedenti: gli ingredienti possono aver subito modifiche in seguito a cambi di ricetta, sostituzione dei prodotti, cambio dei fornitori.
- Aggiungere nella cassetta di pronto soccorso farmaci di prima emergenza per reazioni allergiche gravi (adrenalina, cortisone, antistaminico), verificando periodicamente la scadenza.

Personale di sala

- In fase di prenotazione chiedere se sono presenti persone con necessità di consumare piatti privi di taluni ingredienti.
- Riportare su un supporto visibile al cliente (menu o cartello) una frase in cui si invita a comunicare la necessità di consumare preparazioni prive di taluni ingredienti e la possibilità di richiedere informazioni aggiuntive al personale in servizio.
- Informare il responsabile della cucina della presenza di un soggetto che richiede piatti esenti da specifici ingredienti.

Personale addetto alla preparazione

Avvisato della presenza di un soggetto allergico, il personale addetto alle preparazioni provvederà a:

- Stabilire se è possibile preparare un pasto idoneo in base alla necessità del cliente.
- Seguire le procedure previste da procedura di autocontrollo in merito ad alcune preparazione specifiche e minimizzare gli spazi e le attrezzature per la preparazione di un piatto per allergici/intolleranti.
- Lavarsi le mani e usare un nuovo paio di guanti. cod 54652

DIAMONDS
ATHURUGA
MALDIVES

Managed by PlanHotel Hospitality Group



Enjoy Real Hospitality
Maldive





Tirreno CT e Balnearia Chiudono con successo le fiere dell'ospitalità

Oltre **62mila visitatori**, **410 espositori** e **850 marchi presenti**, **4 padiglioni occupati** per **35mila metri quadrati complessivi**: sono solo alcuni dei numeri del successo dell'**ultima edizione di Tirreno CT** che, insieme a **Balnearia**, ha chiuso i battenti guardando già al futuro

«Un successo che era già cominciato con gli espositori, che sono cresciuti rispetto alle passate edizioni - spiega Paolo Caldana, responsabile delle due fiere - e che si è consolidato all'interno dei padiglioni dove dagli stand si sono detti soddisfatti per l'incontro di una domanda qualificata». 18 regioni rappresentate, 66 province italiane e 7 Stati esteri. Sono 25 le associazioni di categoria e 7 le testate della stampa di settore che hanno partecipato attivamente alla fiera, con stand, convegni e assemblee. Oltre 50 gli appuntamenti tra seminari, concorsi e convegni che hanno arricchito il programma della quattro giorni di Carrara Fiere. Grande interesse ha suscitato BioVeganGlutenfree, la nuova area dedicata ai prodotti e preparati per una cucina biologica, sostenibile, ma anche salutistica.

L'evento nel complesso ha avuto un notevole riscontro di pubblico (+3,5% rispetto alla passata edizione), prevalentemente da parte di professionisti del mondo della ristorazione, dell'accoglienza e della balneazione. A conferma del fatto che l'appuntamento voluto da Tirreno Trade, la società organizzatrice, è sempre più un momento importante per il business-to-business. Nella quattro giorni della fiera, infatti, sono stati numerosi gli scambi commerciali, gli affari e i contatti. Fiera che rappresenta anche un importante momento di crescita professionale con i corsi di aggiornamento, gli scambi di informazione, le degustazioni. Si chiude positivamente quindi l'edizione 2018 della fiera di settore più attesa della costa tirrenica. Successo anche per Balnearia che per il secondo anno è stata organizzata e gestita da Tirreno Trade, che ha proposto tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello Spa & Wellness. Dalle proposte tradizionali alle novità, non è mancato nulla: tecnologia, sport e divertimento, green hospitality e nuove attrezzature per garantire stabilimenti sempre più accessibili.

Appuntamento a Carrara Fiere dal 24 al 27 febbraio 2019. cod 54621

La formazione è il futuro

Scegliere la **propria formazione significa scegliere il proprio futuro**. Per questo è **necessario dedicare del tempo a questa decisione**, valutando tutti gli aspetti, dalla qualità alla professionalità delle docenze, dall'organizzazione delle lezioni alla location, fino alle **opportunità lavorative a cui si ha accesso**



La Scuola di alta cucina e pasticceria Ifse, situata all'interno del castello di epoca medievale di Piobesi Torinese (To), cura ogni aspetto della formazione dei propri iscritti, accompagnandoli in un percorso di vita oltre che professionale. Un percorso non solo metaforico, dato che le porte della scuola sono aperte a tutti gli aspiranti iscritti, che potranno valutare in prima persona i vari ambienti e le aule che li ospiteranno. Dopo un decennio di corsi, l'esperienza di Ifse nel campo della formazione culinaria ha raggiunto livelli di eccellenza riconosciuti anche dal Segretariato generale della Repubblica, che ha insignito la scuola del Certificato di eccellenza italiana.

Il percorso formativo e professionale che hanno scelto, e continuano a scegliere, molti ragazzi provenienti da tutto il mondo risulta essere una garanzia; a partire dalle lezioni svolte all'interno delle meravigliose sale del castello, alle visite didattiche sul territorio nazionale, fino all'ingresso nel mondo del lavoro, per il quale la Scuola risulta essere un appoggio di confermato prestigio.

"La formazione come percorso di vita". Ecco che da questa riflessione nasce il progetto dedicato alla didattica infantile presso il Museo del Gusto di Frossasco (To). Due anni or sono, infatti, Ifse scommetteva su un'idea maturata da tempo: quella di estendere le proprie competenze anche ad un pubblico più giovane. L'età scolastica, è noto, è quella in cui la formazione ha le maggiori possibilità di essere assimilata; quindi la scommessa, vinta in partenza, è stata quella di inserire nel proprio portfolio anche bambini a partire dai 3 anni d'età, organizzando per loro attività didattiche e laboratori ludico-formativi.

I bambini sono il futuro, è scontato. Quindi per avere domani degli adulti consapevoli bisogna lavorare oggi sulla formazione dei più piccoli. Formare non è sinonimo di plasmare in questo caso, bensì vogliamo che venga inteso con l'accezione più metaforica del suo significato, ossia maturare. Ed è questo che fa Ifse nelle sue sedi: fornisce gli strumenti necessari per maturare come persone sempre più consapevoli del mondo che ci circonda e delle proprie attitudini. cod 54519




Cucina e musica oltre le disabilità Nella "squadra", opportunità per tutti

Alcuni **impegnati ai fornelli e nel servizio di sala**, altri a **reinterpretare grandi brani di repertorio**: l'evento **Insieme si può**, organizzato da **Italia a Tavola** a Milano, ha voluto lanciare **un messaggio contro il bullismo**, ricordando che **la disabilità non limita i sogni**: in una squadra tutti hanno delle concrete opportunità


di Andrea Radic

Tra gli studenti addetti alla cucina e all'ospitalità, dell'Istituto alberghiero Paolo Frisi di Milano, e quelli impegnati a creare un sottofondo musicale davvero sorprendente, della Fondazione Sequeri Esagramma Onlus, i ragazzi protagonisti dell'evento "Insieme si può" hanno vissuto una mattinata di impegno. I primi hanno lavorato sotto la guida del cuoco Nicola Cavallaro e del team di Un Posto a Milano per mettere realmente in pratica il concetto di squadra, il valore di ottenere insieme un obiettivo comune. Nel gruppo di ragazze e ragazzi, diversi di loro hanno sulla carta difficoltà di apprendimento, problematiche psicologiche o sociali che, in un sistema solo concorrenziale, comporterebbe l'esclusione, il rimanere indietro. Invece oggi è stata data la dimostrazione che la brigata è un gruppo e, come tale, può offrire a ciascuno concrete opportunità.

A questo proposito si è espresso, in occasione dell'evento, il direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini: «Questo format vuol essere una scelta ben precisa, per indicare che la cucina non è solo quella competizione esasperata alla Masterchef, ma parte di un lavoro di squadra, proprio come lavoro di squadra è quello che sta alla base dell'attività di un giornale».

Come nella cucina, anche nella musica: un'orchestra suona insieme, divisa in comparti proprio come accade ai fornelli. Lo hanno dimostrato i musicisti della Fondazione Sequeri Esagramma Onlus che annovera tra violini, contrabbassi e altri strumenti, interpreti che presentano sindromi autistiche, ritardi cognitivi e difficoltà di comunicazione e relazionali.

Guidata da Gabriele Rubino ha eseguito brani del repertorio classico.

Grande emozione tra gli ospiti di una mattinata “speciale”, organizzata da Italia a Tavola e coordinata da Tiziana Nicolò, durante la quale la normalità era di tutti, l’impegno condiviso, la fatica passata di mano in mano e, soprattutto, la gioia comune.

Quando i ragazzi che hanno lavorato in cucina, come una vera brigata, sono stati chiamati dal cuoco Cavallaro a raccogliere il meritato applauso della sala, c’è stata vera commozione.

La mattinata è anche stata l’occasione per un dibattito cui hanno portato il proprio contributo numerosi protagonisti del mondo scientifico, medico, accademico e istituzionale, concordi nell’individuare il principio della “inclusione” come modalità formativa in grado di rendere ciascuno, anche chi ha difficoltà, consapevole di poter riuscire, di formarsi per, un domani, impegnarsi nella professione che ama.

Perché queste ragazze e ragazzi credono davvero in quello che fanno, la formazione alberghiera come ripiego da studi più impegnativi è un lontano ricordo quando ci si confronta con giovani motivati e li si vede all’opera, impegnati, convinti, felici di lavorare.

Da Luca Bernardo, primario al Fatebenefratelli, al vicesindaco metropolitano Arianna Censi, da Anna Ogliari, psicoterapeuta dello sviluppo al San Raffaele, a Silvia Chiodin, regista di “Cristina, il racconto di una malattia”, da Francesca Maisano, psicologa al Fatebenefratelli, al corpo docente dell’Iis Paolo Frisi di Quarto Oggiaro con il preside Luca Azzollini, il vicepreside Federico Militante e i docenti Guido Villa e Andrea Mercogliano, tutti hanno concordato sulla valenza di un percorso formativo che sia realmente in grado di non lasciare indietro nessuno.

Hanno portato il loro contributo anche Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, la pedagogista Antonella Barile e Paola Chessa Boni, direttrice di Cibi.

Il frutto del lavoro degli allievi “di cucina” del Frisi è stato degustato con grande approvazione durante il pranzo, servito dagli allievi “di sala”, insieme ai colleghi del settore “bar e accoglienza” in un mix felice con il personale professionista del ristorante milanese, progetto di Esterni, presenti Lorenzo Castellini e Giacomo Faina, che ha aperto le porte all’inclusione. Importante il contributo delle aziende che hanno fornito i prodotti e le materie prime utilizzate: “Distretto Rurale Riso e Rane”, Azienda Agricola Cornalba di Locate Triulzi (Mi), La Fontana di Comazzo (Lo), Cascina Pioltino di Zibido San Giacomo (Mi), Cascina Guzzafame di Gaggiano (Mi). I vini che i ragazzi hanno servito in abbinamneto sono stati selezionati dal Movimento turismo del vino Lombardo.

cod 54362





Verbo
Aglianico del Vulture Dop

Uve: 100% Aglianico del Vulture
Vinificazione: selezione delle uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina. Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox. Affinamento in botti di rovere per circa 12 mesi
Colore: rubino intenso con lievi riflessi granati
Profumo: vinoso con profumo delicato di ribes, moderatamente speziato
Sapore: asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia
Servire a: 16-18°C
Abbinamenti: arrosti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati



Cantina di Venosa
via Appia c.da Vignali - Venosa (Pz)
Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it

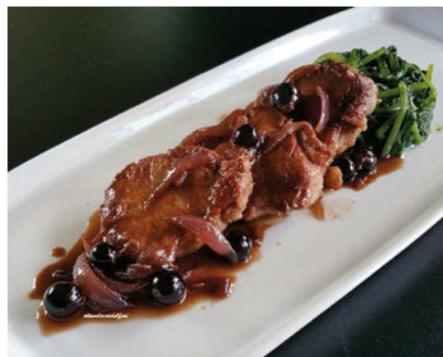


Aglianico del Vulture "Verbo" perfetto con il filetto di maiale

Cantina di Venosa è tra i maggiori produttori di Aglianico del Vulture, che vanta oltre 2000 anni di storia e rappresenta il connubio tra la ricca composizione del terreno vulcanico e la fortunata esposizione climatica. L'Aglianico del Vulture Dop "Verbo" di Cantina di Venosa visivamente si presenta limpido, di bella e intensa massa colorante una sfumatura di rosso rubino pieno e carico, che si muove nel calice con pienezza e rotondità andando a formare numerosi e regolari archetti che scendono sinuosi. Un naso che si impone con un impatto fruttato deciso e fresco, con un evolversi do note speziate che conferiscono eleganza, frutti scuri, ribes nero, mora ed un finale di note dolci.

Un sorso che definisce una bocca piena e calda, ben sorretta dalla sua freschezza. Un vino avvolgente, ben bilanciato, con un finale di frutta dolce ed erbe aromatiche. "Verbo" rappresenta tutta l'essenza del Vulture in un calice. L'abbinamento ideale è con piatti della cucina mediterranea, formaggi stagionati, arrosti o in generale secondi a base di carne, come il "Filetto di maiale nero lucano all'Aglianico del Vulture e i suoi chicchi con cicorie all'aglio" della cuoca Tiziana Ingrassia. cod 54505

Filetto di maiale nero lucano all'Aglianico del Vulture e i suoi chicchi con cicorie all'aglio



Ingredienti (per 2 persone): 250 g di filetto di maiale nero lucano, 300 g di cicorie di Fasano, 1 cipolla di Tropea, 1 spicchio di aglio del Gargano, 60 ml di Aglianico del Vulture, 1 foglia di alloro, chicchi di Aglianico del Vulture, olio extravergine di olive Moraiolo Dop Umbria, sale, pepe
Preparazione: mondare, lavare e lessare per 10 minuti le cicorie. Sgocciolare, strizzare e ripassare in padella con olio e aglio per 3 minuti. Tenere in caldo. Rosolare in padella con olio, alloro e sale la cipolla affettata per 5 minuti a fiamma vivace. Togliere dal fuoco e nella stessa padella rosolare 2 minuti per parte il filetto di maiale, aggiungere il vino e il pepe al mulinello. Brasare per 5 minuti. Aggiungere ora i chicchi e cuocere ancora per 1 minuto. Impiattare con l'aiuto di un coppapasta tondo le cicorie, i filetti di maiale e rifinire con le cipolle, i chicchi e il sughetto ristretto. Servire subito.



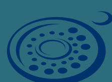


Regione Lombardia

That's Garda!

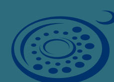
olio, vino e ospitalità

25 marzo 2018



Associazione Italiana Sommelier
Lombardia





Associazione Italiana Sommelier
Veneto

Antica Cascina San Zago – via Dei Colli 54 – Salò











FASA
Pentole Professionali



Fasa Pentole, dal 1960 strumenti di cottura per i professionisti

Fasa produce **pentole grintose**, **ispirate ai professionisti** in cerca di prodotti realizzati con materie prime certificate di alta qualità. Nel tempo ha mantenuto l'**elemento di artigianalità che l'ha sempre contraddistinta**

L'azienda Fasa nasce negli anni '60 come piccola azienda artigiana per la fabbricazione di pentole in alluminio per grandi cucine e negli anni immediatamente successivi sviluppa e mette a punto l'assortimento nell'intento di coprire ogni esigenza del mercato. Fasa è stata acquisita nel 1989 dal Gruppo Agnelli. E non poteva essere altrimenti, tenuto conto che il significato dell'acronimo di Fasa è Fabbrica articoli speciali alluminio.

Oggi Fasa, emblema di un'azienda che ha saputo mantenere il suo modello di business, ha preso il mondo per la gola partendo dalle pentole professionali, "accontentandosi" di un mercato di nicchia ma di grande livello. È una delle aziende leader in Italia, ma anche all'estero, nella produzione di pentole per la ristorazione professionale insieme all'altro più famoso marchio Baldassare Agnelli. Nonostante la crescita e il suo sviluppo produttivo, l'azienda di pentole Fasa ha saputo comunque mantenere e rafforzare l'elemento di artigianalità che l'ha sempre contraddistinta nella sua produzione.

Oggi Fasa ha al suo attivo un catalogo di pentole professionali e sviluppa costantemente numerosi rapporti di collaborazione con diversi istituti alberghieri di tutta Italia, e con alcune delle più importanti scuole di cucina professionale private. Come Baldassare Agnelli, anche Fasa si fregia del marchio di approvazione della Federazione italiana cuochi (Fic) ed è partner tecnico della Nazionale italiana cuochi (Nic), oltre che di Italcuochi, della Compagnia degli chef e diverse altre associazioni di cuochi in Italia e nel mondo, a garanzia della qualità espressa dalle proprie pentole.

cod 54667

Fasa Pentole Professionali
via Madonna s/n - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 4545920
www.fasapentole.com

qb.

Quanto basta per cambiare la vostra idea di farina.



qb è una linea di farine biologiche unica, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e i più innovativi. Un mix perfetto di valori nutrizionali e di sapori originali. Nasce dalla ricerca di Molino Grassi, che da sempre sceglie e trasforma le migliori materie prime in costante collaborazione con i produttori agricoli e con un'attenzione davvero speciale ai valori del territorio.



www.molinograssistore.it



qualità bio

Saremo presenti a: Tirreno C.T. 25/28 Febbraio - Carrara | Ristor Expo 4/7 Marzo - Erba



Mixology trend
Le nuove regole del bere miscelato

Signature serves, Culinary cocktail e Cocktail at home sono i must per il 2018, che punta su drink profumati e dal forte impatto scenografico grazie all'utilizzo di apparecchiature tech e fashion

Amanti della Mixology, il 2018 sarà l'anno di definitiva affermazione del bere miscelato dopo stagioni di ricerca, sperimentazione e creatività estrema. Dall'arena della Diageo Reserve World Class - competizione internazionale che a chiusura del 2017 ha visto sfidarsi 10mila bartender provenienti da più di 50 Paesi del mondo, ndr - arrivano le regole del futuro di questa nuova arte del beverage che raccoglie esperienze e culture di ogni angolo del mondo per dare forma a cocktail innovativi e abbinamenti inediti. Protagoniste del bere bene 2018 saranno 3 tendenze che, dopo aver scaldato i motori nelle precedenti annate, si affermano ora con forza: Signature serve, Culinary cocktail e Cocktail at home.

«Si tratta di trend che si sono perfezionati negli ultimi anni - spiegano dalla competizione internazionale - sino a trovare oggi la loro perfetta quadratura che sarà un sicuro volano per le future evoluzioni della mixology». Non stupisce così che il mood "Signature serve" - drink originali ideati dagli stessi locali per proporre esperienze non replicabili altrove - trovi in Giuseppe Cipriani, inventore dell'iconico cocktail "Bellini" all'Harry's Bar di Venezia, il suo antesignano storico e che i "Culinary cocktail" siano frutto di una reinterpretazione in chiave beverage di suggestioni culinarie di lungo corso.

"Eat your drink", originariamente titolo del libro-emblema scritto dal guru del bartending Matthew Biancaniello, è diventato uno slogan che ha contagiato i banconi dei locali top dove i barman giocano con gusti, consistenze, tecniche e ingredienti mediati dal mondo della cucina. Cucina - ma domestica - che diventa la location d'elezione dei "Cocktail at home" con cui appassionati di cocktail&drink, incuriositi dalle sperimentazioni dei professionisti della miscelazione, dopo aver frequentato corsi mirati, si cimentano.

«La Mixology - spiega **Michele Pezzotta**, sales manager di Ros - si conferma una vera arte e una innovativa strategia di comunicazione per approcciare il cliente non solo nella fase dell'assaggio. Lo confermano le attrezzature, sempre più scenografiche, che animano il bancone trasformato in palcoscenico per cocktail mai convenzionali».

Spazio dunque non solo a affumicatori, che fanno dell'aromatizzazione un diktat grazie all'utilizzo di essenze a base di fiori, erbe e frutti dolci, ma anche a vaporizzatori per diffondere aromi e profumi che coinvolgono l'olfatto prima del gusto. A catturare l'attenzione degli sperimentatori alcolici è anche la possibilità di assistere il mixologist durante la preparazione realizzata su carrelli-cocktail che accrescono l'esperienza del cliente facendolo sentire artefice del suo "drink perfetto".


Michele Pezzotta



«Se il coinvolgimento è il fiore all'occhiello della mixology, a decretare il successo del cocktail è l'armonizzazione di tecniche, prodotti d'eccellenza e attrezzature tech come mini-pinzette chirurgiche per guarnire il bicchiere con frutti e fiori o molle ad incastro che, inserite nello shaker, permettono di emulsionare alla perfezione gli ingredienti. Per fare del proprio locale un "must be place" non si può dunque prescindere da questa rivoluzione dell'assaggio da affidare a strumenti di calibro, materie prime di qualità e professionisti che abbinino maestria e creatività». Ready to taste?

cod 54457

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

Sustainable Tableware
Per una tavola eco-chic

Goldplast, **sempre attenta alle tendenze** e alle influenze del mercato, ha pensato ad una **linea naturale nei colori e nei materiali**, reinterpretando in modo ancora più **semplice e pulito le linee FingerFood e Nice**



Dopo un rigido inverno, sta arrivando la tanto attesa primavera e con lei la voglia di stare finalmente all'aria aperta. Il sole è un richiamo irresistibile per le prime grigliate dell'anno con gli amici e per scampagnate con pic-nic fuori città. Momenti resi ancora più invitanti grazie alla nuova linea Goldplast "Sustainable Tableware", che coniuga l'amore per la natura al design della tavola, con materiali primitivi che richiamano elementi naturali grazie alle texture grezze.

Una collezione estremamente sostenibile che propone piatti, posate, bicchieri e contenitori per finger food dalle linee innovative di design, che riprendono quelle dei best sellers di Goldplast, creati però in legno, polpa di cellulosa e Cpla.



I prodotti della collezione Sustainable Tableware sono certificati con il marchio di compostabilità Din Certco, a conferma dell'attenzione alla qualità che l'azienda mette in ogni sua innovazione.

La linea Sustainable Tableware offre nuove opportunità per un'apparecchiatura eco-chic. La tavola, infatti, è sempre più protagonista dei momenti di gioia e questo spirito continua a guidare lo sviluppo delle collezioni di Goldplast. Il risultato è stato il superamento del mero concetto di coordinato tavola, che diventa così uno strumento sartoriale per vestire ogni evento conviviale con un abito elegante e di tendenza.

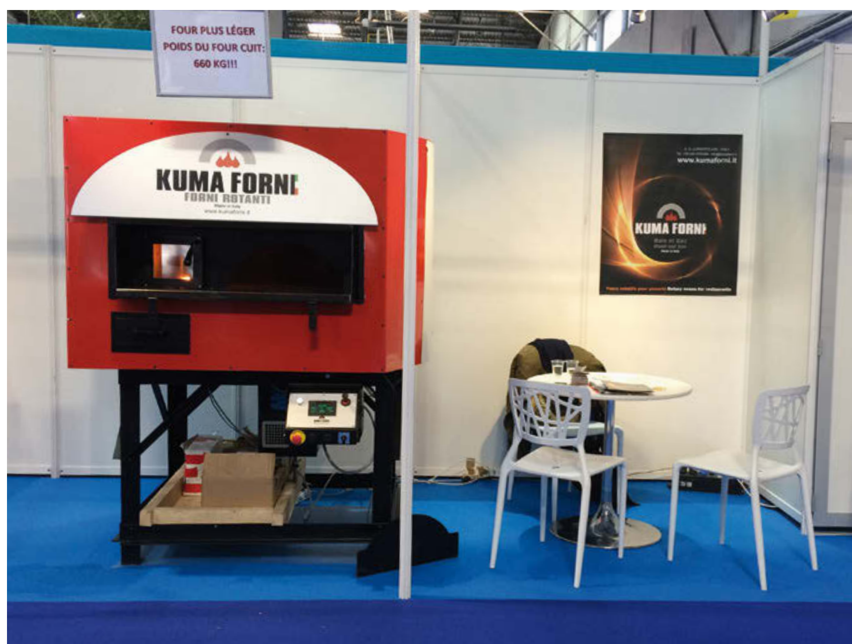
Una soluzione ancora più "green" che permette ai privati e ai professionisti più esigenti di allestire buffet o catering a regola d'arte, con stile e creatività, all'altezza di ogni situazione. cod 54585

Goldplast
via Campi Maggiori 27/A - 21051
Arcisate (Va) - Tel 0332 470 249
www.goldplast.com


№ 0077
APPIUS
ST MICHAEL-EPPAN

Mini rotante Kuma Forni per le pizze da street food

Food in Sud, Salone mediterraneo della **ristorazione e hotellerie**, si è svolto a **Marsiglia** presso Parc Chanot. Tra le **nuove aree tematiche** presentate per l'edizione 2018 anche quella **dedicata alla pizza**



di *Gabriele Ancona*

Kuma Forni non ha voluto mancare all'importante appuntamento con gli operatori professionali. Guidata da Alessandro Fratton e Mauro Segat, l'azienda di San Giovanni Lupatoto, alle porte di Verona, è molto apprezzata nell'universo ristorazione per la produzione di forni rotanti per pizzerie, nelle versioni a legna, a gas e misto. E a Marsiglia si è presentata con una novità di rilievo dedicata a un segmento di mercato che in Francia, soprattutto nel sud del Paese, conosce una domanda sempre più consistente.

Si tratta della pizza nella sua declinazione di preparazione e vendita più agile. Il riferimento è a furgoni attrezzati per il commercio ambulante, come a piccole strutture di ristorazione che vogliono inserire l'offerta pizza per incrementare il fatturato. Per soddisfare le esigenze di questa fascia di professionisti Kuma Forni ha deciso di rielaborare un suo modello di successo, il mini forno rotante 85 SX, alleggerendolo e adattandolo per l'installazione su un van o in uno spazio ridotto. Una "cura dimagrante" da 340 kg (da 1.000 a 660).

Si tratta del più piccolo forno rotante a legna e a gas prodotto per il mercato pizzeria. Funzionale e pratico, vanta una capacità di 4 pizze da 33 cm di diametro e riesce a farne girare 60 in un'ora. L'obiettivo, come accennato, è quello di soddisfare le esigenze di professionisti ambulanti dello street food, di piccole realtà come ristoranti di ridotte dimensioni, bar o pub, ma anche di pizzerie che hanno bisogno di un supporto ulteriore nei periodi di maggior lavoro. Da sottolineare che il moto rotatorio della piastra è garanzia assoluta di uniformità di cottura.

Questo forno rotante presenta inoltre le caratteristiche degli altri forni della gamma Kuma, come per esempio la bocca d'infornata e il vano legna che presentano accessi separati a garanzia di praticità e pulizia o la plancia di comando. Sempre molto apprezzata la dotazione di computer impostabili con diversi gradi di cottura e velocità, modificabili in ogni momento durante le fasi di lavorazione. Come dimostrato a Food in Sud di Marsiglia, i tecnici di Kuma Forni continuano a sperimentare e studiare nuove tipologie di forni rotanti in grado di soddisfare le esigenze degli operatori professionali in tutto il mondo.

cod 54538

Kuma Forni
via Monte Corno 11 - 37057 San Giovanni Lupatoto (Vr)
Tel 045 8753264
www.kumaforni.it

Antonio Bachour: «Pavoni? Un team di professionisti dinamici e creativi»



Il pluripremiato pastry chef Antonio Bachour, nella top ten dei migliori pasticceri d'America, racconta la sua filosofia e i punti in comune del suo lavoro con Pavoni

Antonio Bachour e Corinna Raineri Pavoni

Pavoni Italia è da sempre guidata da passione e desiderio di innovare, orienta le sue novità per restare vicina al cliente, interpretando le sue esigenze e sviluppando soluzioni funzionali ed esteticamente all'avanguardia. Questo è il punto di vista che ha spinto Pavoni Italia, nel corso degli anni, a cooperare con professionisti della pasticceria e della ristorazione.

All'interno di questo percorso si colloca la pluriennale collaborazione con il pastry chef **Antonio Bachour**, tra i Top 10 pasticceri in America secondo il Dessert Professional Magazine. I suoi punti di forza sono capacità interpretativa ed estetica delle sue realizzazioni, investimento nella formazione e utilizzo dei social media per ispirare e farsi ispirare.

«Ci rende orgogliosi - ha affermato la presidente **Corinna Raineri Pavoni** - il fatto di aver portato in esclusiva, per la prima volta in Italia, Antonio Bachour. Anzi, vedere alcuni dei più stimati professionisti entusiasmarsi nell'incontrare un personaggio così acclamato dalla pasticceria internazionale ci ha confermato l'assoluta valenza del percorso che stiamo facendo. Abbiamo voluto Bachour qui con noi perché crediamo fortemente nella formazione. Bachour è anche intervenuto in Cast Alimenti, scuola tra le più importanti in Italia, di cui siamo soci fondatori e partner tecnici. Abbiamo scoperto e apprezzato le sue qualità tecniche, ma anche conosciuto un uomo disponibile, umile e attento. Il nostro scopo è dare ai pasticceri degli strumenti che semplifichino il loro lavoro».

«La partnership con Pavoni Italia - afferma Bachour - è di estrema soddisfazione. Ho trovato in Pavoni un team di professionisti dinamici, creativi, sempre pronti a cogliere le sfide dei futuri trend di mercato. Ma Pavoni è anche una famiglia per me, Insieme tentiamo di realizzare novità che piacciano alla gente e allo stesso tempo che siano facili da utilizzare». Con Bachour, Pavoni Italia ha lavorato nella ricerca e sviluppo di stampi dedicati alla realizzazione di dessert monoporzione e praline di cioccolato, con attenzione alla creazione di un'estetica raffinata, nuova e dal gusto internazionale. È nata così la linea di stampi per praline di cioccolato Bonbons, ispirata dalla natura e guidata dai concetti di preziosità e bellezza. Decine di migliaia di stampi venduti nel mondo. Pavoni Italia ha anche realizzato con Bachour sette nuovi stampi in silicone per dessert monoporzione. cod 54497

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com



Amuchina Professional
Igiene assicurata in lavastoviglie

Quello rappresentato dal servizio al cliente è solo l'ultimo atto del processo di accoglienza. Ma a monte, per i pubblici esercizi, il "dietro le quinte" si può rivelare un terreno minato in cui l'igiene è fondamentale. In assenza di appropriate pratiche di sanificazione è più facile che si verifichino contaminazioni batteriche. Nello specifico, piatti, bicchieri e stoviglie sporchi rappresentano un potenziale pericolo, in quanto residui di cibo o liquidi su superfici non accuratamente pulite e igienizzate possono diventare ricettacolo di microrganismi in attiva fase di crescita. È fondamentale, quindi, per un operatore professionale, mettere in sicurezza il locale. Perché l'ospitalità, quella vera, abbraccia anche gli aspetti invisibili. I ricercatori di Amuchina Professional hanno messo a punto prodotti indicati per lavaggi in lavastoviglie in assoluta sicurezza.

Il Detergente Amuchina Professional per lavastoviglie è un composto di idrossido di sodio, sequestranti organici e disperdenti in base acquosa, ideale per il lavaggio anche in macchina non professionale di stoviglie, bicchieri, posate, pentole. Grazie alle sue elevate proprietà sgrassanti, pulisce a fondo ogni tipo di sporco (organico e non) lasciando le superfici brillanti. Non contiene fosfati e la sua caratteristica principale è di non permettere, anche se usato con grande frequenza, la formazione di incrostazioni calcaree all'interno della lavastoviglie. Per alcuni sporchi proteici molto secchi si consiglia un ammollo. La sua formulazione garantisce sicurezza di lavaggio ed economicità di esercizio. Il risultato è immediato, visibile: elevata pulizia e brillantezza delle stoviglie. Il Detergente Amuchina Professional è disponibile sia per acque dolci che per acque medie e dure.

Il Brillantante Amuchina Professional è invece un additivo specifico per il risciacquo durante il lavaggio automatico delle stoviglie. Composto di tensioattivi e agenti disperdenti in fase acquosa, si impiega, anche in questo caso, per il lavaggio a macchina in lavastoviglie professionali e non professionali per il lavaggio di bicchieri, stoviglie, pentole e posate. Le sue principali caratteristiche sono la capacità di eliminare i residui di detersivo che si depositano sulle stoviglie durante il lavaggio, le macchie di calcare, aloni, striature, renderle brillanti e facilitare l'asciugatura. Il risultato è immediato e si manifesta con una elevata pulizia e brillantezza. È attivo anche su acque molto dure grazie alla sua particolare composizione. cod 54409

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

"Le Farine del Gusto"

Una soluzione per ogni esigenza

Italmill con l'**aiuto dei suoi tecnologi** si mette **dalla parte dell'operatore** per trovare un **bilanciamento ideale di ingredienti** che agevola la **preparazione dell'impasto**



Le Farine del Gusto Qualità Superiore rappresentano una gamma completa di farine e miscele ottenute da grani accuratamente selezionati fra i migliori del mercato italiano e internazionale perché hanno proprio quelle caratteristiche necessarie a rendere l'impasto della pizza profumato ed elastico al punto giusto. Alle farine viene aggiunto il lievito madre naturale, da sempre fiore all'occhiello dell'azienda, ritenuto ingrediente indispensabile per conferire al prodotto finito caratteristiche qualitative uniche in termini di digeribilità, gusto e croccantezza.



Fanno parte della gamma:

- Il lievito naturale "Enerpizza", un lievito naturale in polvere ad alto valore tecnologico, che conferisce in modo naturale alla pizza, più estensibilità, più sapore, più digeribilità e più croccantezza anche a freddo; va inserito in ricetta in dosi che variano da 30 a 50 grammi per chilo di farina, lasciando invariata la normale quantità di lievito di birra utilizzata.
- Le Miscele: "Arancio" per lievitazioni brevi, "Blu" per lievitazioni medie, "Rossa" per lievitazioni medio lunghe, "Verde" per lievitazioni lunghe.
- Le Specialità del Gusto, ovvero le miscele Scrocchiarella e Pizza Smart per pizza a lievitazione naturale.
- Le Miscele per Focacceria, una serie di mix che comprende anche alcune tipicità come focaccia genovese, focaccia rustica e focaccia alla semola, tutte arricchite da Presal fonte di iodio.
- Le Miscele per Ristorazione per pasta fresca e gnocchi: Pasta Smart e Gnocco Smart.

Italmill mette a disposizione dell'artigiano anche ottimi prodotti per la personalizzazione dell'impasto, come la Farina Riso Venere che conferisce al prodotto finale il colore viola naturale tipico del riso Venere. Ottenuta da macinazione tradizionale a pietra dalla varietà di riso "Venere" proveniente dalla Cooperativa Agricola Sapise, nei territori del Novarese, ha caratteristiche nutrizionali molto interessanti per l'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti.

E poi la Multicereali Nucleo, composto da farine di fiocchi d'avena, segale, farro, grano saraceno, orzo crusca di grano tenero e germe di grano tenero. Per un'ottima finitura delle pizze e delle focacce, Italmill ha pensato anche ai Pomodori pelati e alla Polpa fine di pomodoro, prodotti entrambi in Italia con pomodoro di origine italiana dal gusto inconfondibile della mediterraneità. cod 54478

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com

Tecnologia al servizio della materia prima di qualità

Molini Pivetti è un'azienda che ha **alle spalle un secolo e mezzo di storia**, da quando **Valente Pivetti** decise di **costruire un mulino a vapore a pochi chilometri da Cento** (Fe)



Oggi la famiglia che ha custodito e valorizzato la tradizione è giunta alla quinta generazione, mentre l'azienda è divenuta una delle realtà leader nella lavorazione delle farine professionali. Sin dal 1875, il Mulino è attento allo sviluppo e alla ricerca di soluzioni innovative atte a soddisfare le più svariate richieste provenienti da un mercato in continua evoluzione. Il mulino ha una capacità produttiva di circa 240mila tonnellate di sfarinati e semilavorati e uno stoccaggio pari a circa 120mila tonnellate, generando un volume d'affari di quasi 80 milioni di euro.

La ricerca di eccellenza nelle farine Molini Pivetti si fonda sull'applicazione della migliore tecnologia alla migliore materia prima. Ne è un esempio il sistema "Decortec", l'evoluzione tecnologica della macinazione a pietra di Molini Pivetti che consente di macinare delicatamente il chicco di grano rispettandone le parti pregiate e preservandone tutte le qualità organolettiche. Da un'unica fase di lavorazione si ottiene una farina macinata a tutto corpo, ricca delle più preziose parti nutrienti di questo cereale.

Il primo processo di decorticazione elimina gli strati superficiali del chicco escludendo le foglie più esterne e quindi meno nobili. Il risultato ottenuto accresce la salubrità della farina. Nel secondo processo, attraverso la decorticazione, vengono selezionati gli strati cruscali, quelli più interni del chicco, i più ricchi in vitamine, proteine, minerali, antiossidanti e fibre; tutti elementi derivanti dallo strato aleuronico. Il risultato è una farina di grano tenero decorticato dal sapore rustico, colore dorato, ricca di fibre, più salubre che l'azienda ha chiamato "Triticum".

Molini Pivetti è in grado di garantire, oltre a intere linee di produzione che utilizzano solo grano tenero italiano, anche una filiera integralmente controllata e certificata. "Campi Protetti Pivetti" è il primo marchio (certificato dall'ente internazionale CSQA) che gestisce una filiera controllata e la totale italianità e salubrità dei grani utilizzati per la produzione della farina, dal campo fino alla macinazione in molino. Solo grani italiani seminati e raccolti in territori selezionati nelle province di Bologna, Modena e Ferrara, area riconosciuta come la più vocata per la produzione del grano tenero. Per aderire a Campi Protetti Pivetti, gli agricoltori, devono sottoscrivere un rigido disciplinare. Fin dal 1875 nei campi Pivetti si coltiva, raccoglie, miscela e macina la migliore qualità di grano per dare vita ad una gamma di farine veramente italiane.

cod 54415

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it







Semplicità a 360 gradi

Molino Vigevano 1936 rinnova la sua immagine e lancia un nuovo logo a garanzia dei consumatori. Lo storico brand, oggi una realtà del Gruppo Lo Conte, ha deciso di **rifarsi il look partendo dalla propria filosofia**

«Semplificare la vita di chi usa le nostre farine e migliorare la salute di chi le mangia», sottolinea **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano 1936. E proprio intorno al termine "semplicità" l'agenzia Aromi Creativi ha declinato tre nuove immagini pubblicitarie con messaggi chiari e precisi: "Semplicemente grano", "Semplicemente germe vitale" e "Semplicemente gusto".

«Ci proponiamo di semplificare la vita del professionista che utilizza le nostre farine ogni giorno - puntualizza Lo Conte - offrendo prodotti studiati per adattarsi a diverse esigenze. Come? Grazie a una materia prima pregiata e accuratamente selezionata, a tecnologie esclusive brevettate dal brand e in virtù di un'esperienza nell'arte molitoria lunga 80 anni. Le farine Molino Vigevano 1936 sono stabili e costanti nel tempo grazie a metodi di produzione all'avanguardia e ai numerosi controlli sui singoli lotti, pertanto semplici da lavorare durante tutto l'arco dell'anno. Sono le uniche con germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra, ancora vitale appunto, che favorisce la lievitazione e la maturazione degli impasti, garantendo lievitati leggeri e digeribili».

Della nuova comunicazione fa parte anche il logo "Farine 100% naturali, senza additivi" per rafforzare l'impegno messo in campo fin dagli esordi del brand nel produrre farine sane e naturali.

Molino Vigevano 1936 continua così il suo percorso di crescita e affermazione nel mercato delle farine professionali (in vari formati Food Service da 10 e 25 kg) grazie alla coerenza con le sue origini coniugata con l'innovazione per seguire i trend: realizzare prodotti premium con alto contenuto di servizio ed elevato valore aggiunto, che sappiano accompagnare nelle performance culinarie tutti i professionisti del settore. Offrire inoltre consulenze a 360 gradi da parte dei maestri tecnici pizzaioli che ascoltano le esigenze del cliente e propongono soluzioni su misura semplici da mettere in pratica.

Secondo il Rapporto Coldiretti/Censis 2017, la spesa degli italiani per mangiare fuori casa è cresciuta del 9,1% e fra i primi posti a guidare le scelte troviamo proprio l'attenzione per le materie prime (32%). «La sfida per la ristorazione - annota Fabrizio Lo Conte - deve essere quella di pensare a una "filiera del cibo" che inizia dal campo agricolo e dai produttori di materie prime, passa dalle mani del professionista e termina a tavola. I plus delle nostre farine, se ben trasmessi attraverso apposito materiale di comunicazione da veicolare nelle pizzerie, aumentano la percezione di qualità del prodotto nel consumatore finale, a beneficio del locale che propone lievitati realizzati con le farine Molino Vigevano 1936». cod 54526

Molino Vigevano 1936
via dell'Artigianato 5 - 27020
Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Il sesto gusto del grano tra pane, pasticceria e pizzeria d'autore

Il tema di **Identità Golose Milano** quest'anno è stato il **fattore umano**. Al riguardo, il **punto di vista di Molino Quaglia è noto** e ha a che vedere con la facile trappola in cui cadono tanti interpreti della cucina

Il fattore umano viene inteso erroneamente come centralità dell'autore del cibo, che sfocia in vuoto protagonismo. E invece il fattore umano di cui si è parlato a Milano è la condivisione di sentimenti tra cucina e tavola, che semplifica la comprensione del piatto e trasferisce ai consumatori il messaggio di qualità così come lo ha pensato il suo autore.

Prendiamo ad esempio il pane e la pizza. Talvolta la figura del panettiere o del pizzaiolo li sovrasta con vuota autocelebrazione, come se il buon rapporto tra i consumatori e il cibo dipendesse solo dalla bravura tecnica di chi lo prepara. Ma poi il dipartimento di Scienze dell'alimentazione dell'Università dell'Oregon ha pubblicato i risultati di una ricerca che ha svelato l'esistenza di un possibile "sesto gusto": lo chiamano "starchy" (in Italiano, letteralmente, "amidaceo"). Pare che i carboidrati abbiano un gusto unico e riconoscibile istintivamente dai recettori della lingua, al pari del dolce, salato, amaro, acido e umami.

Ma allora, il sesto gusto del grano esalta il fattore umano nella relazione tra chi sforna il pane o la pizza e chi lo riceve in tavola? Oppure è il fattore umano del panettiere e del pizzaiolo che suscita emozioni positive portando in tavola il pane e la pizza? La "scoperta" dei ricercatori è stata una conferma al "nuovo gusto della farina" che sottolineò nel 2007 la nascita della farina Petra indicando la riscoperta di una tecnica di macinazione in chiave industriale proprio per diventare riconoscibile istintivamente e assumere quella "identità" che le farine avevano perso dal dopoguerra.

Il sesto gusto del grano ha guidato gli ospiti dello spazio Petra a Identità Milano e chi ha seguito i lavori del congresso che Molino Quaglia ha sostenuto proprio per aprire ai pasticcieri la porta a conoscenze, ingredienti e tecniche di comunicazione messe a punto in questi ultimi 10 anni di lavoro nel mondo della pizzeria d'autore. Portavoce di quest'aria di rinnovamento nella pasticceria italiana le nuove farine Quaglia, pensate e messe a punto per far avvicinare con semplicità i pasticcieri artigiani ai sapori e alle tecniche della grande cucina italiana e mettere a loro disposizione soluzioni di valore contemporaneo per rispondere alla domanda crescente di consumo della pasticceria "al piatto" o di assortimenti per catering in esterno. cod 54642

Molino Quaglia
via Roma 49 - Vighizzolo d'Este (Pd)
Tel 0429 649118
www.molinoquaglia.org

Quattro nuove specialità regionali a base di pasta fresca surgelata

"**Laboratorio Tortellini**" è il **marchio storico di Surgital** per il mondo della **pasta fresca surgelata destinata alla ristorazione e al catering**, sempre con la massima cura nella scelta delle materie prime

L'azienda ha creato quattro nuove specialità regionali che rispondono al desiderio di offrire agli chef prodotti di grande qualità e versatilità. Un bouquet di innovative proposte, che portano in tavola le più amate tradizioni italiane.



Pappardelle rustiche all'uovo linea "Alta Tradizione"

Si tratta di una pasta con le medesime caratteristiche delle altre referenze proposte dalla linea, che catturano il sugo e offrono il vero gusto della pasta genuina: spessore, superficie ruvida e dorata, sapore, aspetto e piacevolezza della pasta fatta in casa. La taglia è molto simile a quella delle tagliatelle, anche se le pappardelle sono più larghe (circa 18 mm). Appartengono alla tradizione toscana e, presumibilmente, sono state create proprio lì per essere abbinate alle salse più dense e intense della zona, come quelle a base di lepre, cinghiale e funghi.



Raviolacci al brasato

I ricordi dei pascoli e il profumo intenso del sottobosco, il fuoco scoppiettante e il desiderio di sapori intensi sono le note che ci hanno ispirato a creare questi nuovi Raviolacci con carni brasate.

Si tratta di un'ottima pasta fresca all'uovo con carne di manzo, maiale e tacchino, brasata con verdure e Parmigiano Reggiano, come nelle tradizionali cucine del nord Italia.



Calamarata

Si chiama così perché la forma ricorda gli anelli di calamari. Classico piatto napoletano e parente stretto del paccchero, condivide con esso i condimenti più gustosi e tipici, soprattutto quelli a base di pesce.



Cavatielli

Questa particolare pasta appartiene alla tradizione del cosiddetto "trascinato" perché è ottenuto da una tecnica speciale che consiste nel trascinare e premere un pezzo di pasta sul tagliere mentre le dita si muovono in modo da plasmarne la caratteristica forma. L'impasto è costituito da semola di grano duro, acqua e sale. La forma di questa pasta assomiglia a un guscio semichiuso allungato, che può raccogliere una generosa quantità di salsa. Questa pasta è adatta a molti sughi della migliore tradizione pugliese, ad esempio a base di carne e pesce, in particolare di cozze e legumi, o salse a base di formaggio, come quelle preparate con la ricotta di pecora. cod 54516

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it



Questa volta vorrei portarvi con me a **Ferrara**, splendida città dove ancora oggi si **respira un'atmosfera estense**, per parlare di un **piatto che nei secoli** ha sempre attirato la curiosità dei gourmet: **la salama da sugo**

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Un tuffo nel passato La "salama da sugo" di Ferrara

Da oltre cinque secoli, la salama da sugo, o più gentilmente "salamina", è la regina incontrastata della gastronomia ferrarese. Inutile cercarne la paternità poiché è senza dubbio figlia della fantasia ferrarese. Le prime notizie storiche sicure risalgono al XV secolo, nel pieno fulgore del Ducato estense.

Lo attesta lo storico Antonio Frizzi e lo conferma una lettera di Lorenzo il Magnifico a Ercole I°; lo ribadiscono viaggiatori e scrittori di ogni tempo. Proprio Frizzi, austero letterato, ha trovato vivaci accenti poetici per esaltare il maiale e i suoi "frutti" in un poemetto dal significativo titolo "Salamoide", edito nel 1722. Le sue più belle ottave sono dedicate alla salama, di cui descrive ingredienti e preparazione. Altre sono citate dall'altro famoso storico locale, Luigi Napoleone Cittadella, nelle sue "Notizie relative a Ferrara" del 1864.

Da tanti riferimenti emerge come le caratteristiche della salama si siano mantenute intatte nel tempo. Anzitutto, una sola salama per ogni maiale macellato, poiché l'involucro è la vescica del suino. Quindi la scelta delle carni: fegato e lingua per il nucleo centrale, carne di collo e gola; il tutto ben tritato, intriso di vino di bosco (rinforzato eventualmente con marsala o cognac o rum) e condito con pepe, cannella e chiodi di garofano. L'impasto va poi accuratamente rimpinzato nella vescica (mediamente l'insaccato deve avvicinarsi al chilogrammo di peso) legata con lo spago e posta ad invecchiare appesa al soffitto o messa nella cenere. Una buona salama deve stagionare in pace almeno un anno, al buio, in luogo fresco ed areato.

Come si presenta in tavola e come si mangia una salamina da sugo? Alcuni sostengono che, trattandosi di un salume, sia da consumare cruda, a fette, accompagnandola con fichi o melone. I tradizionalisti dicono però che vada cotta in pentola. Per la cottura ci sono regole antiche che richiedono cura, cautela e tempo.

In via preliminare, la salama è immersa in acqua tiepida per una notte, per ammorbidire la parte esterna che dovrà essere delicatamente spazzolata. Deve essere quindi immersa in una pentola d'acqua, avvolta in un telo fine e sospesa, appendendola a uno stecco o un mestolo sul bordo per non farle toccare il fondo. Far bollire a fuoco lento per oltre 4 ore, rabboccando quando è necessario ma senza perdere il bollore. Guai se la vescica si spacca, ché il suo sughetto si sperderebbe.



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Altri preferiscono la cottura a bagnomaria, allungando opportunamente il tempo di cottura. Sono adatti anche i moderni sacchetti da cottura. Una volta cotta, la salama va liberata dallo spago e incisa sull'apice ricavando un'apertura per raccogliere il morbido impasto col cucchiaio. L'ideale comunque è presentarla caldissima con accompagnamento di purea di patate. cod 54666

Crispers, il contorno innovativo che conquista anche i social



McCain Food Service presenta una **novità ad alto contenuto di servizio** e ad **elevato valore aggiunto** dedicata alla **ristorazione**. Si tratta di **Crispers**, le **nuove patatine che non passano di certo inosservate**

Dal mese di gennaio è disponibile un contorno davvero rivoluzionario, in grado di vivacizzare e rilanciare il menu. Crispers di McCain sono le patatine moderne e invitanti che arricchiscono ogni piatto donandogli una carica inaspettata, un gusto particolare, non solo al palato. Stupiscono a partire dalla forma innovativa, a "V", con una buccia a dir poco seducente. E poi l'extra croccantezza, assicurata dallo speciale rivestimento e valorizzata dai bordi sottili e da quel taglio ondulato che fa la differenza. Una croccantezza che non svanisce ma dura a lungo dopo la cottura e il servizio in tavola.

Prefritte e surgelate, sono facili e veloci da preparare - solo 2 minuti e 45 in friggitrice - come le classiche patatine. Ottime le performance anche in forno. Un contorno innovativo al gusto pieno di patata, ideale da solo o in abbinamento con delle salse.

Per le sue caratteristiche Crispers si presta inoltre a impiattamenti creativi. Uno stimolo in più per gli operatori professionali a presentare piatti dal grande appeal anche estetico, che possono moltiplicare le voci in menu, ma anche i "like", soprattutto oggi che la dimensione "social" è sempre più presente nel mondo della ristorazione: piatti, ricette e ingredienti sono infatti tra i soggetti più fotografati con gli smartphone.

Ecco allora che la forma a V, la buccia invitante e il taglio ondulato fanno di Crispers un prodotto di grande tendenza, ideale anche per essere postato sui social, moltiplicando i consensi e aumentando la visibilità del locale. Il cosiddetto universo "foodies", ma più in generale il mondo dei cultori della ristorazione in ogni sua dimensione, rappresenta infatti un trend in costante crescita. Crispers è un contorno rivoluzionario anche sotto questo punto di vista, una risposta puntuale alle esigenze del mercato. Una croccante patata a V, una nuova icona food dall'anima #crispylicious. cod 54470

McCain Food Service Italia
via Zanchi 20 - 24126 Bergamo
Tel 035 4526111
www.mccain-foodservice.it



Greci, quando il made in Italy incontra il gusto del benessere

L'**esperienza produttiva di "Greci Specialità per la Ristorazione"** risale al 1923, anno in cui iniziò l'**attività di trasformazione del pomodoro**. Da allora l'azienda opera **ovunque sia presente una ristorazione di qualità**

Situata a Ravadese (Pr), nel cuore della "Food valley" italiana, Greci ha seguito un percorso che nel tempo le ha permesso di raggiungere posizioni di vertice nel proprio settore. «La nostra anima è agricola - spiegano i responsabili dell'azienda - e la nostra è una lunga storia di passione per il cibo vero, che inizia dalla ricerca di materie prime autentiche. Abbiamo voluto che questa innata passione per le cose buone diventasse una vera e propria *mission* aziendale, mirata alla valorizzazione del nostro territorio italiano e al patrimonio gastronomico nazionale, pur con attenzione ai bisogni che cambiano e in ascolto delle nuove tendenze. Per questo, sotto il marchio "Non Solo Buono", offriamo la trasparenza e la garanzia della provenienza degli ingredienti dei nostri prodotti, a partire dalla gamma storica fino alle ultime numerose novità: dai dolci pomodori pelati emiliani ai ciliegini di Pachino lavorati nel cuore dell'estate, alle salse al pistacchio verde di Bronte Dop, alla nocciola Piemonte Igp, alla mandorla d'Avola. E poi i ceci neri della Murgia, i fagioli Lamon, i capperi e l'origano di Pantelleria e ancora carciofi pugliesi, zucca mantovana, radicchio di Treviso e Chioggia, cipolla rossa di Tropea, fino ad arrivare alle creme ai formaggi tipici della nostra tradizione casearia e altro ancora...».

Questo è solo un assaggio del mondo delle eccellenze d'Italia "Prontofresco", ma l'azienda è andata oltre: da un paio d'anni ha deciso di iniziare un nuovo cammino insieme alla dottoressa Chiara Manzi, massima esperta in Europa in Culinary Nutrition. Si tratta di un progetto innovativo che ha come obiettivo ambizioso quello di aggiungere una qualità in più alla bontà dei prodotti: la qualità nutrizionale. La nuova sfida quindi è quella di preparare cibo buono ma che sia anche giusto. E per "giusto" si intende ricco di nutrienti biodisponibili, con meno grassi, meno sale, meno zuccheri e più vitamine, più fibre, più attenzione alle tecniche di lavorazione e alle cotture. Tante soluzioni per rendere più attuale la cucina italiana e più facile il lavoro dei professionisti della ristorazione che, come Greci, guardano al futuro con occhi nuovi. cod 54571

Greci Industria Alimentare
Str. Traversante Ravadese 58 - 43122 Ravadese (Pr) - Tel 0521 606411
https://nonsolobuono.it/greci

Orobica Pesca, largo ai giovani!

Nuova squadra alla guida dell'azienda

Orobica Pesca ha festeggiato insieme ai suoi "ragazzi" un importante evento: i fondatori della storica azienda, Giovanni Cacciolo Molica e sua moglie Gabriella Grismondi, che oltre 50 anni fa hanno iniziato questa splendida ed unica avventura, hanno voluto personalmente comunicare il passaggio di consegne della guida della loro società.

Invitati a pranzo per l'occasione i quasi 100 dipendenti dell'azienda, lo scorso 18 febbraio è stata presentata la nuova squadra che guiderà il futuro di Orobica Pesca: il nuovo amministratore delegato è Fabrizio Bonifaccio, già direttore generale e da quasi 20 anni all'interno dell'azienda, chiamato ad affiancare i tre figli di Giovanni e Gabriella - Cristina, Franca e Matteo - e il genero Ottavio per guidare il passaggio generazionale e traghettare la società nel futuro conservando inalterati i principi e i valori dei suoi fondatori. E nell'occasione i nuovi amministratori della società hanno illustrato, a turno, ai propri collaboratori i tanti progetti in corso di realizzazione o previsti nel breve periodo.

Orobica Pesca oggi è una piccola comunità dove operano ormai oltre un centinaio di persone, per lo più collaboratori storici, il cui apporto è determinante per mantenere costante l'offerta di un prodotto e di un servizio di qualità "GOP - Garantito Orobica Pesca", grazie alla selezione di fornitori affidabili che superano le rigide qualifiche stabilite e garantisce la selezione dei prodotti, il loro controllo e la conservazione lungo tutta la filiera fino al consumatore finale.

E il futuro per Orobica Pesca significa progettare l'ampliamento della rete delle pescherie al dettaglio, offrendo anche il servizio di gastronomia, oltre la provincia di Bergamo, ma anche lo sviluppo della rete commerciale all'ingrosso oltre i confini nazionali, dove già oggi è presente in Europa (Svizzera e Germania), sul mercato statunitense (Las Vegas e Miami) e fino ad Hong Kong; ma non solo: presente da anni, capillarmente, a servizio della ristorazione delle provincie di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco e Milano, è proprio di questi giorni lo sbarco anche sul lago di Garda con l'ampliamento della rete vendita pronta a servire i numerosi e prestigiosi ristoranti della sponda bresciana del lago, offrendo la propria consolidata esperienza di qualità e servizio.


Giovanni Cacciolo Molica

Il **nuovo amministratore delegato**, Fabrizio Bonifaccio, affiancherà i **tre figli e il genero dei fondatori** della storica azienda bergamasca, **nata oltre 50 anni fa**, per portare avanti **nuovi progetti mantenendo inalterati i valori**

Importante in quest'ottica di sviluppo la sempre maggiore rilevanza dedicata anche alle attività di marketing e la presenza sui principali social network (Facebook, YouTube...) dove l'azienda mette a disposizione dei clienti la propria conoscenza ed esperienza, anche tramite degustazioni e corsi per i privati e serate a tema per i professionisti, per far conoscere i metodi di preparazione e gli esclusivi prodotti proposti. Attività che hanno portato l'azienda ad essere uno dei principali operatori di riferimento del settore a livello nazionale.

cod 54691

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811
www.orobicapesca.it

Tiramisù Debic
Spazio alla creatività

Tutti i dolci al mascarpone in un'unica soluzione!

Qualità, praticità, velocità, versatilità: è questo quello di cui ha bisogno un **professionista della ristorazione** e, in particolare, uno **specialista dei dessert**

La qualità è il requisito indispensabile per realizzare dolci capaci di regalare ai clienti un'esperienza unica e soddisfacente. Ma non basta, anche praticità e velocità sono caratteristiche molto apprezzate in ogni cucina professionale, perché permettono di risparmiare tempo e ottimizzare le forze. La versatilità, infine, è ciò che consente di sfruttare al massimo un prodotto per realizzare diversi tipi di preparazioni.

È proprio pensando a queste caratteristiche che Debic mette a disposizione di tutti i professionisti della ristorazione Tiramisù Debic: il prodotto ideale per realizzare tutti i tipi di dolce a base di mascarpone. Una soluzione che contiene il 55% di mascarpone e che permette di realizzare un'infinità di preparazioni diverse in pochissimo tempo partendo dalla stessa base: tiramisù classico, varianti innovative, cheesecake a freddo, gelato allo stecco, farciture, guarniture e molto altro ancora.

Qui proponiamo una ricetta realizzata dai Culinary Advisor dell'azienda utilizzando Tiramisù Debic: Tiramisù con savoiardo leggero e crema allo zabaione. Una delle 18 creazioni che fanno parte de "Il Carrello dei Dessert", il ricettario dedicato agli specialisti del dessert al piatto ricco di spunti innovativi: dalle preparazioni più semplici a quelle più creative, che puntano a deliziare i tuoi clienti con nuove forme, colori e sapori.

Visita la sezione Ricettari del sito Debic.com per scoprire e scaricare tutte le ricette. cod 54480

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 18 - 20864 Agrate Brianza (Mb) - Tel 039 6072500
www.debic.com/it

Tiramisù con savoiardo leggero e crema allo zabaione



Ingredienti

CREMA AL TIRAMISÙ: 1 litro **Tiramisù Debic**, 80 g zucchero, 40 g pasta zabaione, 20 g marsala secco, terra al cocco q.b.

CREMA ALLO ZABAIONE: 500 g **Crème Brûlèe Debic**, 150 g **Panna Zuccherata Debic**, 100 g pasta zabaione

Preparazione

CREMA AL TIRAMISÙ: versare in planetaria **Tiramisù Debic**, aggiungere zucchero, marsala e pasta zabaione. Montare a velocità medio alta fino a densità desiderata. Bagnare i savoiardi con il caffè, dividere il composto e aggiungere un cucchiaino di terra al cocco. Chiudere con un ulteriore savoiardo imbevuto al caffè e, alla fine, spolverare con una buona dose di cacao. Riporre in frigorifero per almeno un'ora.

CREMA ALLO ZABAIONE: portare a bollore **Crème Brûlèe Debic** e **Panna Zuccherata Debic**. Appena raggiunta l'ebollizione, togliere dal fuoco, e aggiungere la pasta zabaione. Riporre in frigorifero per un'ora.

MONTAGGIO E FINITURA: togliere il tiramisù dal frigorifero e servire accompagnato dalla crema allo zabaione.

LE RADICI DEL CIBO

Foglie dal profumo unico In cucina non può mancare l'alloro



L'alloro è un arbusto aromatico sempreverde, appartiene alla famiglia delle Lauraceae, piante originarie dell'Asia minore ma diffuse già dall'antichità nelle aree mediterranee. Le foglie sprigionano un tipico profumo ed un sapore unico. Possono essere raccolte e utilizzate tutto l'anno, ma risultano particolarmente ricche di essenze aromatiche durante l'inverno e all'inizio della primavera. Le bacche, simili quando mature a piccole olive scure, si raccolgono tra ottobre e novembre.

Le proprietà dell'alloro sono dovute al suo ricco contenuto di oli essenziali, presenti nelle bacche e nelle foglie. La sua azione benefica nei confronti della cura delle malattie è conosciuta fin dai tempi di Greci e Romani. Le foglie fresche d'alloro sono una fonte importante di vitamine, di acido folico e di sali minerali. Inoltre l'acido laurico contenuto nelle foglie possiede proprietà repellenti naturali contro insetti e parassiti. Al pari delle foglie anche le bacche di alloro sono commestibili e racchiudono molte delle proprietà della pianta.

In cucina le foglie fresche o secche si usano per insaporire stufati, brodi, marinate e minestre, piatti di carne e di pesce, per aromatizzare selvaggina, per insaporire alcuni salumi, mostarde, formaggi, preparazioni a base di fichi, funghi, melanzane e quanto viene conservato sott'olio e sotto aceto. Si consiglia di aggiungerle ai legumi per renderli più digeribili scongiurando il rischio di gonfiori addominali. Importante sapere che le foglie di alloro non si mangiano e dunque una volta utilizzate vanno eliminate.

Altri impieghi comuni dell'alloro riguardano la preparazione di liquori, in Emilia Romagna si produce un liquore, Laurino, sfruttando proprio le bacche di alloro che vengono usate in Inghilterra per aromatizzare delle birre. La diffusione e l'ampio uso che se ne fa nella cucina siciliana hanno portato l'alloro ad essere inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani come prodotto tipico siciliano.



di Piera Genta

L'olio di alloro si utilizza a scopo curativo per massaggi decontratturanti, nel trattamento dell'influenza o per la realizzazione di saponi, famoso quello di Aleppo particolarmente adatto alle pelli delicate e a chi soffre di allergie e intolleranze ai profumi ed altri additivi, comunemente presenti nei detergenti per l'igiene personale.

Secondo la mitologia classica, la pianta di alloro arrivò sulla terra come conseguenza di un amore non corrisposto tra Apollo, dio della luce, innamorato della ninfa Dafne che per sfuggire al corteggiamento si fece trasformare dalla madre Gea in una pianta di alloro. Fin dall'antichità è simbolo di gloria, pace e protezione; veniva utilizzato durante le cerimonie religiose e nei riti magici in quanto si riteneva una pianta utile a proteggere dalla negatività e a purificare. Origini antiche anche per la corona di alloro, i Romani che la apponevano sul capo di chi tornava vittorioso dalle guerre ma anche dei poeti, ancora oggi si utilizza per festeggiare i neolaureati, non a caso la parola laurea deriva dal latino "laurus". Negli anni Trenta il tennista Fred Perry scelse come caratteristica della propria linea di abbigliamento due rami di alloro incrociati. cod 54522

Terred'Olio 2018

Alla scoperta dell'olio extravergine



Un **adagio toscano** dice: "**Chi si loda s'imbroda**". **Lungi da me voler celebrare la guida Terred'Olio 2018**, edita dall'Accademia Maestrod'olio, ma **mi fa piacere constatare l'interesse crescente attorno all'olio extravergine**

Questo significa che sempre di più in giro per l'Italia nascono appassionati di enogastronomia che non solo parlano di vino o birre, non ci si muove solo per riconoscere e assaporare i migliori latticini italiani, ma anche l'olio extravergine, quello artigianale fatto con cultivar autoctone che viene ricercato, assaggiato e comprato.

E allora che sia la nostra guida o quella del Gambero Rosso, dello Slow Food, o Bibenda ma siamo nella giusta direzione. La consapevolezza è che non solo nelle 18 regioni italiane a vocazione olivicola si possono riconoscere profumi estremamente puliti e deliziosi, per impreziosire piatti e ingredienti della tradizione culinaria regionale e nazionale. Adesso grazie a questi volumi, si possono ricercare i luoghi, i monumenti, le trattorie e gli alloggi più interessanti dove andare a visitare le bellezze d'Italia e dove mangiare, e dimorare.

Quando ho iniziato 17 anni fa insieme a Gino Veronelli, era impensabile parlare di olio a seconda della monocultivar. Oggi tutti gli addetti ai lavori sanno che una Coratina, proveniente dall'areale barese, ha una spiccata amarezza grazie alla carica bio fenolica molto accentuata. Per non parlare dei profumi estivi e di agrume che rilasciano la Nocellara o la Tonda Iblea della Sicilia. Finalmente si riconoscono le virtù di prodotti che non solo si trovano nel famoso km 0, ma che possono anche essere acquistati per creare, in casa propria una carta dell'olio per decidere quale olio è più adatto per l'equilibrio e l'esaltazione di un piatto.


di Fausto Borella

Come ho avuto modo di dire più volte siamo noi consumatori che dobbiamo convincere i ristoratori e gli addetti ai lavori a cambiare olio da mettere in tavola. È dalla cucina che parte il condimento e quindi deve essere buono e profumato sempre, senza tenerlo all'ossidazione dell'aria, della luce o del calore. Prima consigliamo i gestori di locali ad avere un ottimo olio (meglio due o tre) e prima riusciremo a vincere la battaglia della qualità dell'olio. E allora sfogliate, sottolineate e acquistate con gusto.

cod 54651

Sol d'Oro Emisfero Nord
Agli oli italiani 12 medaglie

A Sol d'Oro Emisfero Nord è un trionfo azzurro tra i 360 oli in gara da Italia, Spagna, Grecia, Slovenia, Libano, Marocco, Portogallo, Giappone e Cile, che hanno infranto il record di 300 campioni dello scorso anno. 12 le medaglie conquistate dai produttori italiani in cinque diverse categorie, le restanti tutte alla Spagna. Il concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2018 ha visto l'Italia aggiudicarsi quattro ori su cinque, nelle categorie fruttato leggero, medio, intenso e monovarietale (l'oro nella categoria intenso è andato al "Villa Magra" di Frantoio Franci), oltre a tre medaglie d'argento e cinque di bronzo. Tre medaglie, una d'oro nella categoria biologico e due d'argento, invece, per la Spagna.

I 13 giudici internazionali provenienti da Italia, Grecia, Turchia, Giappone e Slovenia, sono stati impegnati sei giorni per valutare gli oli con la modalità della "degustazione alla cieca". Alta la qualità, che ha portato la giuria ad assaggiare più volte numerosi campioni selezionati, prima di stilare la classifica definitiva. La proclamazione dei vincitori è avvenuta in diretta Facebook nel corso della prima giornata degli Evoo Days (Extra virgin olive oil Days), l'iniziativa organizzata da Veronafiere-Sol&Agrifood per la formazione e il networking della filiera oleicola, con il patrocinio del Coi (Consiglio oleicolo internazionale), dell'Accademia dei georgofili e dell'Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio. cod 54475



Negli oli di Frantoio Franci il profumo della Val d'Orcia

● Frantoio Franci nasce negli anni '50, quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistano uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturano un antico fienile per farne un frantoio. Nel 1995 inizia la collaborazione tra Fernando e il figlio Giorgio, il quale aggiunge una nuova carica di entusiasmo ed intraprendenza all'esperienza del padre. Nel bagaglio, tre preziosi valori, quelli che da sempre animano il loro lavoro: tradizione, passione, innovazione. Davanti un traguardo, chiaro e definito: la qualità assoluta.

Ogni prodotto porta con sé, oggi come allora, le caratteristiche peculiari del territorio di origine, la Val d'Orcia toscana, terreno fertile per tante produzioni di eccellenza e patrimonio Unesco dal 2004. Distinguendo la produzione in un ventaglio di sfumature e intensità, la gamma degli oli Franci si è fatta strada nel mondo. Da parte sua, il mondo li ha accolti con calore, con tanti amici e sostenitori e con una pioggia di premi nazionali e internazionali, per un totale di oltre 450 riconoscimenti. Ultimo in ordine cronologico, il Sol d'oro nella categoria "fruttato intenso" con Villa Magra. cod 54587

Villa Magra

SOL D'ORO FRUTTATO INENSO

Zona di produzione: colline di Montenero d'Orcia, della Val d'Orcia e della Maremma Toscana
Altitudine: 350-450 m slm
Varietà: Frantoio "Correggiolo", Moraiolo e Leccino
Raccolta: manuale con agevolatori
Molitura: impianto a ciclo continuo
Aspetto: filtrato, limpido
Colore: verde, con tenui riflessi gialli
Profumo: fruttato intenso, si apre elegante e potente netto di oliva verde, erbaceo fresco e pungente con sentori di carciofo e cardo
Sapore: armonico con una potente e ricca carica vegetale. Decisa ed equilibrata venatura amara e piccante, ricca di persistenti note aromatiche
Acidità media: 0,1 - 0,2
Impiego: a crudo su zuppe, ortaggi e legumi crudi o cotti, zuppe vegetali, carni rosse, bruschette...
Confezioni: 100 - 250 - 500 - 750 ml, 3 o 5 litri



Frantoio Franci
Via Grandi 5 - 58033 Montenero d'Orcia (Gr) - Tel 0564 954000
www.frantoiofranci.it





That's Garda

Una giornata per parlare di olio, vino, ospitalità

Il **25 marzo 2018** all'Antica Cascina San Zago di Salò (Bs) il **Consorzio Olio Garda Dop** racconta il **territorio gardesano** con un ricco programma di eventi dedicati all'olio e ai prodotti locali

That's Garda è l'iniziativa promossa dal Consorzio olio Garda Dop in collaborazione con le associazioni Ais Veneto e Ais Lombardia, OlioOfficina, Consorzio Unico Lago Garda, Consorzi Vini Valtènesi, Lugana e patrocinata da Regione Lombardia, East Lombardy e Comunità del Garda. La manifestazione sarà aperta al pubblico dalle 10 alle 18 con banchi d'assaggio dove si potranno degustare olio, vino, formaggi e altri prodotti gardesani. Nella giornata della Domenica delle Palme sarà proprio l'olivo grande protagonista e ambasciatore della bellezza del territorio gardesano.

Alle 9.45 è prevista una tavola rotonda coordinata dal giornalista Carlos Mac Adden con Luigi Caricato, ideatore di OlioOfficina, e Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola. Durante il dibattito si parlerà di olio, vino e ospitalità, ingredienti principali per la valorizzazione del paesaggio, lo sviluppo del turismo e dell'economia gardesana. Saranno presenti anche il vicepresidente della Federazione italiana cuochi Carlo Bresciani, il presidente del Consorzio Olio Garda Dop Andrea Bertazzi, il presidente del Consorzio Valtènesi Alessandro Luzzago, il presidente del Consorzio Tutela Lugana Doc Luca Formentini, il direttore del Consorzio Lago di Garda Lombardia Marco Girardi, il presidente di Ais Veneto Marco Aldegheri e il presidente di Ais Lombardia Fiorenzo Detti.

Alle 11 saranno premiati i vincitori del Concorso interregionale Premio Olio Garda Dop. L'iniziativa, indetta quest'anno insieme alla Federazione italiana cuochi, a Italia a Tavola e a Pentole Agnelli, e rivolta agli studenti degli istituti alberghieri, premierà il miglior piatto cucinato e condito con l'Olio Garda Dop. Al vincitore sarà assegnato un premio di 1.000 euro, il secondo e il terzo classificato riceveranno invece una dotazione professionale Pentole Agnelli. A seguire ci sarà un aperitivo a cura di Amira (Associazione maîtres italiani ristoranti ed alberghi) e Abi Professional (Associazione barmen italiani).

Nel pomeriggio prenderanno il via le degustazioni guidate a cura di Ais, Associazione italiana sommelier. Alle 14 ci sarà la degustazione dei vini Valtènesi con l'introduzione al territorio da parte del presidente del consorzio Alessandro Luzzago; alle 15 il laboratorio di assaggio per imparare a degustare l'olio con Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda Dop; alle 16 invece ancora spazio al vino con una degustazione di Lugana, introdotta dal presidente Luca Formentini.

cod 54403

È VERO CHE ANCHE la pizza può essere RICCA DI FIBRE?

THE AD STORE ITALIA



VERISSIMO, BASTA USARE SEMINA: UNA FARINA OTTENUTA ATTRAVERSO UN PROCESSO CHE PRESERVA IL CUORE DEL GRANO.

È lì, nel germe vitale del grano, che si nascondono i principi nutritivi del seme. Per questo abbiamo studiato un processo di macinazione che lascia intatte tutte le proprietà benefiche del frumento e che ha dato vita a **Semina**, una farina semi-integrale straordinaria dall'alto valore nutrizionale. Provala nei tuoi impasti, sentirai che profumo e che sapore!

#StorieDiFarina



www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

Vinitaly sempre più business oriented

Il Salone internazionale del vino e dei distillati (15-18 aprile) introduce **innovazioni digitali** per aumentare i contatti commerciali. **Spazi espositivi sold out**. Potenziato anche "**Vinitaly and the City**" per i wine lover



È un Vinitaly in crescita per numero di espositori, visitatori internazionali e contatti b2b. A un mese dall'apertura del salone internazionale dei vini e dei distillati, il più grande al mondo in termini di superficie espositiva e di operatori esteri, in programma a Verona dal 15 al 18 aprile 2018, gli spazi espositivi sono già sold out.

Merito di una formula di rassegna unica nel suo genere - in contemporanea si svolgono anche Sol&Agrifood ed Enolitech - e dell'importante lavoro programmato da Veronafiere, da un anno trasformata in società per azioni, con il nuovo piano industriale che prevede investimenti finalizzati prioritariamente al continuo miglioramento delle infrastrutture (da ulteriori parcheggi prossimi al quartiere fino alla sistemazione delle storiche Gallerie Mercatali di fronte al PalaExpo che saranno utilizzate per gli eventi di Vinitaly già da questa edizione), all'innovazione digitale e alla creazione di nuovi servizi alle imprese. Oltre alla netta separazione operata a partire dal 2016 tra il Vinitaly business nel quartiere fieristico e Vinitaly and the City dedicato ai wine lover in città e provincia. Una linea di confine molto chiara, che permea tutta la progettazione presente e futura della rassegna.

Si riparte dal dato finale dell'ultima edizione e dalle molte iniziative che hanno fatto da ponte tra Vinitaly 2017 e 2018. Lo scorso anno, la rassegna ha registrato 128mila presenze di cui 48mila estere da 142 Nazioni. Sul totale estero, i top buyer stranieri accreditati hanno raggiunto quota 30.200 (+8% sul 2016).

Anche per favorire, mantenere e incrementare le occasioni di contatto e di business tra le proprie cantine clienti e il mondo del wine business, è nata la "Vinitaly Directory - Official catalogue & business guide", innovativo portale che in lingua inglese, cinese e italiana da quest'anno sostituisce il tradizionale catalogo online e permette di cercare già da ora aziende e vini per zona di produzione, fascia di prezzo, bottiglie prodotte, mercati di riferimento e quelli che si vogliono sviluppare, canali di vendita utilizzati e molto altro ancora. Questo significa, per gli operatori che visiteranno Vinitaly 2018, poter selezionare in anticipo le cantine interessanti e fissare un calendario di appuntamenti mirati.

Vinitaly Directory, progetto che nasce dallo sviluppo della digital transformation, aggiunge un nuovo tassello al sistema di servizi di Veronafiere che con OperaWine, Vinitaly International, Vinitaly International Academy, Vinitaly Wine Club, wine2wine, la guida 5StarWines - The book e il Concorso Internazionale Packaging tiene connessi i produttori con i trader e i mercati di tutto il mondo. cod 54657

Al Concorso Internazionale Packaging vince il marketing d'immagine



INTERNATIONAL 22° PACKAGING COMPETITION

PREMIO SPECIALE ETICHETTA DELL'ANNO



PREMIO SPECIALE PACKAGING

«Grande vivacità nella volontà di esprimere un senso contemporaneo, superando l'immaginario classico dell'etichetta del vino». Questo il primo commento di **Cristiano Seganfreddo**, imprenditore innovativo e creativo, presidente di giuria del 22° Concorso internazionale Packaging, durante la proclamazione dei vincitori.

La competizione, organizzata da Veronafiere, ha visto l'assegnazione dell'Etichetta dell'anno 2018 al vino Benaco Bresciano Igt Merlot "Notte a San Martino" 2014 della Società agricola Olivini di Desenzano del Garda (Bs). La Carlo Pellegrino & C. di Marsala (Tp) si è aggiudicata il Premio speciale "Packaging 2018", mentre il Premio speciale "Immagine coordinata 2018" è stato attribuito all'Azienda agricola Fontefico dei F.lli Altieri di Vasto (Ch). «Come nella moda e nel design - ha spiegato Seganfreddo - oggi si vuole qualcosa di più semplice, ma molto curato, che esprima passione per il dettaglio; così anche nel vino, quel dettaglio che troviamo quando lo assaggiamo lo vogliamo vedere anche con gli occhi».

A conferma della ricerca delle aziende, l'aumento del numero di campioni iscritti nelle 11 categorie previste dal regolamento (226, +50% rispetto al 2017), che vedono nella competizione di Veronafiere l'occasione per mettere alla prova la propria immagine.

Ad esaminare l'abbigliaggio di vini, distillati, liquori e olio extravergine di oliva, al lavoro insieme al presidente, una commissione di esperti di fama internazionale formata da Flavio Favelli (art director), dai designer Chiara Tomasi, Aldo Guglielminotti e Marco Fogliatti e da Alberto Sabellico (esperto di legislazione vitivinicola). L'elenco completo dei vincitori di ogni categoria, con le foto delle bottiglie premiate, su **www.vinitaly.com**. I campioni vincitori saranno esposti durante Vinitaly, in programma dal 15 al 18 aprile. cod 54685

Foto Ennevi/Veronafiere



PREMIO SPECIALE IMMAGINE COORDINATA



Tra le proposte della cantina veneta troviamo il **Valdobbiadene Docg dry millesimato**, avvolgente e aromatico, e il **Valdobbiadene Docg brut**, intenso e profumato

Col Vetoraz, nel calice tutte le declinazioni della natura

Da sempre Col Vetoraz si avvicina alla natura con profondo rispetto, in un territorio, quello delle colline del Valdobbiadene Docg, di indiscusso fascino e dalle pendenze estreme difficili da trattare, dove ogni vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e per questo è definita eroica.

Una terra eletta e di indiscussa eccellenza, capace di regalare vini di grande carattere e pregio ottenuti lavorando con amore, ascoltando e adattandosi ai cicli naturali senza nulla togliere né aggiungere a quanto già la natura è in grado di offrire. Un metodo che rende questi spumanti complici di indimenticabili momenti di condivisione e veri signori del benvenuto, interpretando a pieno quella che è la natura intrinseca del Prosecco Superiore.

Il Valdobbiadene Docg dry millesimato, considerato dal consumatore la migliore espressione della denominazione, è un vino che coinvolge con la sua spiccata aromaticità e rotondità, conferitegli da un'intensa espressione di aromi garantita anche dalla favorevole disposizione dei vigneti da cui ha origine, adagiati in un anfiteatro naturale compreso tra le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti freddi del nord, e le dolci colline di Valdobbiadene.

E poi il Valdobbiadene Docg brut, vino di grande tendenza proveniente dai vigneti di collina esposti a ponente, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali alla produzione di questo spumante. Adatto ai palati che prediligono il secco, è un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, una spuma cremosa e dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela. Perfetto per un aperitivo ma piacevole anche abbinato a crostacei e pesci pregiati. Questi spumanti, insieme alle altre referenze firmate Col Vetoraz, vi aspettano in degustazione alla prossima edizione di Vinitaly dal 15 al 18 aprile 2018 (Pad. 6 - stand C5), occasione nella quale l'azienda celebrerà i suoi 25 anni.



cod 54487

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049
S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291
www.colvetoraz.it

Paolo De Bortoli, Francesco Miotto e Loris Dall'Acqua




docks
CASH & CARRY
Sicilia
Puglia
Umbria
Toscana
OFFERTA SPECIALE
BEL PAESE

The Wine Collection

Linea speciale firmata Hans Terzer

Dopo il **30° anniversario di Sanct Valentin**, la **Cantina San Michele Appiano** permette di riscoprire alcune **vecchie annate di sorprendenti longevità** e presenta un nuovo **limitatissimo Sauvignon, millesimato 2015**

Il winemaker Hans Terzer apre le porte dell'esclusiva cella situata nel cuore della Cantina San Michele-Appiano e presenta "The Wine Collection", collezione che sigilla una limitatissima produzione di piccole selezioni in purezza. Dopo Appius, la cuvée prodotta con le migliori uve provenienti da vecchi vigneti, ora è possibile assaporare da una prospettiva unica la massima espressione di un monovitigno. È il Sauvignon a dare il via alla serie speciale di sole 3mila bottiglie.

«Della linea The Wine Collection faranno parte limitatissime produzioni in purezza, oltre ad eccezionali annate storiche Sanct Valentin che ho personalmente selezionato», sottolinea **Hans Terzer**. «Il millesimo 2015 è stato l'anno del Sauvignon, a cui ho voluto dedicare una bottiglia e un'etichetta speciale, perché ciò che rende particolare questo vino è un nuovo significato del concetto di qualità che inizia dalla conoscenza del Terroir e delle sue peculiarità, proseguendo con la selezione delle uve in vigna fino ad un affinamento speciale. Dopo 40 anni in Cantina ho voluto sperimentare un metodo diverso, 12 mesi in botti tonneaux, poi altri 12 mesi in acciaio, a cui è seguito un periodo n bottiglia di ulteriori 10 mesi».



Hans Terzer

La storia di The Wine Collection nasce vendemmia dopo vendemmia, quando un'esclusiva selezione del raccolto viene destinata alle premure di Hans Terzer per scoprirne talento e longevità di ciascun monovitigno. Anno dopo anno queste piccole produzioni venivano imbottigliate e consumate esclusivamente in particolari eventi e degustazioni. Fino ad oggi, perché ora Hans Terzer e The Wine Collection danno la possibilità di assaporare prospettive uniche di monovitigni al loro massimo.

Il Sauvignon è uno dei vitigni preferiti dell'enologo Hans Terzer, colui che



alla fine degli anni 80 ha rivoluzionato il mondo vitivinicolo in Alto Adige passando dall'ampia produzione di uve rosse ad una limitata di uve bianche come il Pinot bianco, lo Chardonnay e in particolare il Sauvignon Sanct Valentin che è tra i vini bianchi più premiati di sempre: dal 1994 ha ottenuto ben 18 volte i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Dopo il riconoscimento internazionale alla carriera "Der Feinschmecker", Hans Terzer e la Cantina San Michele Appiano continuano a far crescere la fama e l'amore per il vino dell'Alto Adige. cod 54641

Cantina San Michele Appiano
via Circonvallazione 17-19 - 39057
Appiano (Bz) - Tel 0471 664466
www.stmichael.it



Per i 125 anni di Cecchi tre declinazioni di Chianti Classico

Era il **1893** quando **Luigi Cecchi** intraprese un **importante percorso nel mondo del vino**. E **dopo 125 anni la famiglia Cecchi** continua con lo **stesso amore**, la **stessa passione e dedizione**, a produrre **vini di qualità**





In 125 anni Cecchi, da azienda toscana, è divenuta un marchio conosciuto in tutto il mondo non solo per la qualità dei vini che produce, ma per la storia che dietro essi si cela. Luigi Cecchi, terza generazione, padre di Andrea e Cesare, che sono oggi alla guida dell'azienda, è stato colui che più di tutti ha contribuito a far conoscere i vini Cecchi in gran parte del mondo, ad espandere le proprietà partendo dal Chianti Classico, che è stato e sarà sempre il cuore produttivo, andando verso altre denominazioni come la Maremma e San Gimignano in Toscana e Montefalco in Umbria.


Andrea e Cesare Cecchi

Oggi è una realtà enologica con una produzione di circa 8,5 milioni di bottiglie distribuite per il 50% in Italia e l'altro 50% in oltre 50 Paesi esteri per un fatturato totale di 37 milioni di euro l'anno con una crescita aziendale omogenea da anni.

«Quello della Cecchi è stato un percorso in costante crescita, fatto di duro lavoro di accreditamento presso pubblici variegati in oltre 50 Paesi del mondo. Abbiamo costruito un marchio solido e sono felice di poter testimoniare oggi questo straordinario traguardo frutto di un importante lavoro di squadra», afferma **Cesare Cecchi**, oggi presidente del gruppo. Cecchi ha sede a Castellina in Chianti (Si) ed è da questo straordinario e inimitabile territorio e dai vini che qui si producono che inizia la celebrazione di questo anniversario. Protagonista la linea "Gli Scudi", composta dal Chianti Classico "Storia di Famiglia", dal Chianti Classico Riserva "Riserva di Famiglia" e da una novità, il Chianti Classico Gran Selezione "Valore di Famiglia". In Italia e nel mondo sarà possibile riconoscere queste eleganti etichette caratterizzate da un logo celebrativo dei 125 anni, segno tangibile della storia qualitativa dell'azienda.



«L'azienda continua ad evolvere sia da un punto di vista tecnico che commerciale e anche le nostre tenute stanno divenendo veri brand nei quali crediamo e investiamo, affinché diventino realtà affermate in tutti i mercati in cui operiamo. 125 anni è un traguardo importante ed auguro a questa bella realtà, ancora altrettanti giorni di vita e di successi», conclude **Andrea Cecchi**, ad dell'azienda.

Alla Famiglia Cecchi fanno capo anche le Tenute Villa Cerna e Villa Rosa nel Chianti Classico, Castello Montaùto a San Gimignano, Val delle Rose in Maremma e Tenuta Alzatura in Umbria. Cinque Tenute tra Toscana e Umbria per un totale intorno ai 400 ettari vitati, nelle quali si vinificano direttamente i vini di territori di grande valore così da esprimere per ognuno di essi il massimo dell'originalità.

Questa crescita è sostenuta da un programma di investimenti in ambito produttivo e tecnologico, ma anche nelle attività ricettive dedicate all'enoturismo all'interno delle tenute Val delle Rose e Villa Cerna con una realtà di ristorazione, wine tasting e shopping di prodotti enogastronomici chiantigiani presso il ristorante Foresteria di Villa Cerna. Questo programma dedicato all'enoturismo sarà realizzato anche a Castello Montaùto mentre a Montefalco, in Umbria, è già attivo con la Foresteria Alzatura a palazzo Mustafà, in pieno centro cittadino.

Infine un settore dell'azienda si dedica specificatamente alla distribuzione esclusiva nel territorio italiano di altri prodotti: Champagne Collard Picard, Brunello di Montalcino Poggio Antico, Castelfeder dal Trentino, Sorentberg e Julius Treis dalla Mosella. cod 54596

Cecchi
località Casina dei Ponti 56 - 53011
Castellina in Chianti (Si)
Tel 0577 54311
www.cecchi.net - www.famigliacecchi.it







I wine lovers di tutto il mondo apprezzano San Marzano

Come ogni anno, l'appuntamento con le **due fiere più importanti del settore vitivinicolo italiano - ProWein** prima e **Vinitaly** dopo poche settimane - è l'**opportunità per misurare lo stato dell'arte per Cantine San Marzano**

L'azienda salentina fondata nel 1962 si prepara, ancora una volta e sempre più ormai, a rivestire il ruolo di leader della produzione pugliese che le è ormai unanimemente riconosciuto dai consumatori, dalla stampa, dagli altri produttori. Sono passati molti anni dalla prima partecipazione dell'azienda a Vinitaly, ma non cambia per San Marzano l'importanza dell'appuntamento, fondamentale per testare il gradimento delle nuove annate e per verificare la sintonia della produzione con il gusto dei consumatori, in costante evoluzione.

Nel corso degli anni San Marzano ha provato la propria bravura in differenti stili di vino. Sicuramente il suo nome è, ieri come oggi, sinonimo di Primitivo, il vitigno più rappresentativo della Puglia, che ha saputo conquistare con la sua forte connotazione identitaria la critica e i gusti dei "wine lovers" di tutto il mondo. E tale vitigno viene valorizzato dal Sessantanni Primitivo di Manduria, icona dell'enologia meridionale, il vino di punta dell'azienda, prodotto da appezzamenti di vecchie vigne ad alberello alla fine degli anni '90. Un Primitivo ricco e moderno, al quale l'azienda deve molto.

Passando ai rosati, che conoscono un crescente interesse del pubblico e della critica vinicola, troviamo un altro "pezzo importante" della produzione di San Marzano, il Tramari 2017, un vino che nasce lungo il crocevia dei due mari del Salento, lo Ionio e l'Adriatico, e che rievoca la bellezza del cielo quando si tinge dei colori del tramonto.



E infine, il bianco di punta dell'azienda: Edda 2017, un vino che al palato si presenta aromatico, fresco, come la brezza marina che allieta i vigneti dalle grevi giornate estive. Note floreali, di pesca e di delicata vaniglia per questo bianco di grande eleganza fermentato in barrique. cod 54435

Cantine San Marzano
via Monsignor Bello 9 - 74020
San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.cantinesanmarzano.com

Grand Brut Perrier-Jouët
Nuova veste selvaggia

Nuovo **packaging "wild" per lo champagne Grand Brut**. L'illustrazione sull'astuccio **riflette la mission della Maison**, ovvero **portare le meraviglie della natura all'interno di contesti urbani**, in **modo totalmente inaspettato**



Per Perrier-Jouët la natura è da sempre una fonte d'ispirazione. La nuova veste grafica celebra il legame con Tokyo, città che ha una liaison speciale con Perrier-Jouët. Il simbolo della Maison è infatti l'anemone bianco giapponese disegnato nel 1902 dall'artista Emile Gallé, scelto per la sua passione per la botanica ma anche per l'ammirazione per l'arte giapponese, che trae ispirazione dalla forza primitiva della natura, punto di partenza spirituale del movimento Art Nouveau.

La raffinata immagine rappresenta una foresta tropicale che invade la celebre città dominata dal monte Fuji. Eleganti gru - simbolo di longevità e buona salute - spiccano il volo da alberi di ciliegio in un decoro lussureggiante di fiori e foglie, tra cui si intravede sul fondo l'architettura moderna di Tokyo. I colori predominanti dell'illustrazione sono il verde e l'oro, iconici di Perrier-Jouët, mentre i suoi dettagli rispecchiano la lunga tradizione artigianale della Maison.

Erede dello stile della Maison, Grand Brut è un assemblaggio complesso di circa 50 cru che provengono da alcuni dei migliori appezzamenti dei vigneti Perrier-Jouët. La struttura delle uve Pinot Noir è arricchita dalla finezza dello Chardonnay e dall'armonia del Pinot Meunier, in uno champagne elegante ed equilibrato, che cattura i sensi con i suoi deliziosi aromi di fiori freschi, frutti gialli e sottili note di vaniglia. Una bottiglia per veri collezionisti. cod 54531

vinitaly
Pad.7
stand D2

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com



Un nuovo Chianti Riserva per i 140 anni di Ruffino

La **storia di Ruffino ha inizio nel 1877** nel borgo di **Pontassieve**, un paese non lontano da Firenze, dalla **volontà dei cugini fondatori Ilario e Leopoldo di portare "il vino ideale"** sulle tavole di **tutto il mondo**



L'anno che si è appena concluso ha visto Ruffino festeggiare nel modo più classico le sue 140 candeline, ossia lanciando un nuovo vino: un Chianti Riserva. La bottiglia si presenta con uno stile vintage, mentre il vino esprime del Sangiovese freschezza e maturità.

Ma il Sangiovese di Toscana come ben sappiamo non è solo Chianti. Quest'anno Ruffino ha aggiunto alla sua ampia proposta di vini il Morellino di Scansano, vino proveniente dalla tenuta "La Corsa" - azienda vinicola nella Maremma meridionale di cui Ruffino già da due anni ha assunto la conduzione agronomica ed enologica - che esprime con il suo carattere corposo e deciso le potenzialità della costa toscana.

A questo vino Docg, Ruffino ha voluto affiancare la denominazione che ha saputo meglio esprimere le potenzialità dei vitigni internazionali. Stiamo parlando del Bolgheri Doc, che andrà ad arricchire la proposta di Ruffino della tenuta "La Corsa".

vinitaly
Pad.7
stand D6

Il recente primato di primo marchio di vino italiano in Canada testimonia poi come la casa vinicola di Pontassieve abbia saputo accogliere e vincere lungo la sua storia le sfide anche più difficili, intercettando il cambiamento delle tendenze e dei gusti e provando a creare nuove "tradizioni", con un concetto di innovazione credibile: ne è conferma il successo di Rosatello Cuvée Perlage, eredità dello storico e ai tempi innovativo Rosatello, prodotto da uve Glera, con un tocco di Pinot nero. Il risultato? Un vino per ogni occasione, estremamente piacevole, fruttato e dal gusto vivace e fresco.

«In 140 anni di vita la particolarità di Ruffino è stata quella di essere pioniere, di guardare avanti in modo coerente col passato», afferma l'amministratore delegato dell'azienda, **Sandro Sartor**.

cod 54580

Ruffino
Piazzale Ruffino 1 - 50065
Pontassieve (Fi) - Tel 055 83605
www.ruffino.com







Degustare le bollicine Montelvini in un luogo magico

Riscoprire un'antica tradizione immergendosi, per qualche minuto, in un paesaggio incantevole, quello di Asolo (Tv), uno dei borghi più belli d'Italia. Sarà possibile a Vinitaly grazie a Montelvini, che dedicherà parte dello stand al progetto "Vigneto ritrovato", avviato lo scorso anno per recuperare un antico terreno vitato nel cuore della cittadina. Un vigneto speciale, nel contesto dello splendido giardino all'italiana di Villa De Mattia. Tutti i visitatori di Vinitaly potranno scoprire questa realtà grazie a una mostra virtuale che illustrerà tutte le tappe del progetto e celebrerà i luoghi più belli di Asolo. Il verde, le vigne e l'antica Rocca che domina il profilo delle colline, saranno protagonisti di un'esperienza avvincente grazie a proiezioni, immagini e racconti affascinanti.

E se da un lato lo stand offrirà un'immersione nel territorio incantevole di Asolo, dall'altro i visitatori potranno degustare l'intera gamma dei prodotti Montelvini. Protagonista assoluto sarà l'Asolo Prosecco Superiore Docg della Collezione Serenitatis, punta di diamante della produzione. Serenitatis nasce da una selezione accurata di uve coltivate sui dolci colli asolani, dove il microclima e le caratteristiche del terreno permettono la produzione di un Asolo Prosecco Docg di elevata qualità. Realizzato con un nuovo protocollo messo a punto per esaltare le caratteristiche di struttura e sapidità tipiche del territorio, nel calice questo vino esprime l'anima di Montelvini, interprete della vocazione del territorio. Un valore, quest'ultimo, centrale per la famiglia Serena, proprietaria dell'azienda, che, accanto all'Asolo Prosecco Superiore Docg, produce gli eleganti vini rossi del Montello, primo fra tutti lo Zuiter, premiato con numerosi riconoscimenti internazionali.

Un impegno che si ritrova anche nella produzione dei vini di S. Osvaldo, marchio di proprietà della famiglia Serena dal 2004 e uno dei più storici delle denominazioni Doc Lison Pramaggiore e Doc Venezia.

Questo brand, fondato negli anni Trenta dal barone ungherese Lajos Babos, è divenuto un punto di riferimento del territorio veneziano che, grazie alla famiglia Serena, vive oggi una seconda giovinezza, grazie alla nuova interpretazione del territorio e dei suoi valori, attraverso una storia di amore e dedizione verso i propri vini bianchi e rossi fermi che si riallaccia direttamente e idealmente a quanto iniziato dai Babos agli inizi del secolo scorso.

cod 54713

Montelvini
via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello (Tv)
Tel 0423 8777 - www.montelvini.it





Scriani, grande interprete del Valpolicella Classico

La zona di produzione del vino **Valpolicella Classico** comprende una **fascia collinare estesa per circa 200 chilometri quadrati** nella parte nord occidentale del territorio veronese, tra **Verona e il lago di Garda**

Nel paese di Fumane (Vr) ha sede l'Azienda agricola Scriani, i cui principali vigneti sono situati su una collina denominata "Monte Sant'Urbano" a est e "La Costa" a ovest. La composizione dei terreni è di medio impasto, con decise componenti di calcari grigi e oceanici e tufi basaltici particolarmente adatti a vigneti destinati a produzioni enologiche di grande valore.

Nei poderi "Ronchiel", "Mandolari", "Bosco", "Carpanè", "Tondin", "La Costa" e in altri piccoli appezzamenti sono impiantate viti di età compresa tra i 9 e i 40 anni, con sesto di impianto tradizionale. Vigneti a pergola (semplice e doppia), sistema che consente di ottenere una densità di circa 3mila piante per ettaro.

La gestione dei vigneti rispetta l'equilibrio ambientale, senza ricorrere a forzature idrico-alimentari e conservando le aree boschive limitrofe: la produzione di Scriani è di circa 8-10 tonnellate di uva per ettaro. Anche le cure colturali, che vanno dalla potatura alla raccolta, sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata tradizione viticola.

Un'attenzione che prosegue in cantina, dove l'Azienda agricola Scriani utilizza contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere francese alle barrique. In questo modo è possibile gestire la vinificazione e l'affinamento dei vini nelle delicate fasi della loro maturazione. Una produzione articolata che per i bianchi prevede Soave Doc, Pinot Grigio, Lugana, Custoza e Spumante Metodo Classico Brut. I rossi di Scriani sono rappresentati da Valpolicella Classico e Classico Superiore, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Amarone e Recioto della Valpolicella, Carpanè. Vini che hanno ottenuto importanti riconoscimenti nell'ambito di diverse manifestazioni e concorsi e da parte delle guide enologiche nazionali.



cod 54527

Azienda agricola Scriani
via Ponte Scrivan 7 - 37022 Fumane (Vr) - Tel 0456 839251
www.scriani.it

Vini rosati di Puglia
A Vinitaly le nuove annate



L'associazione **Puglia in Rosé** parteciperà anche quest'anno a **Vinitaly** dove, grazie all'**Enoteca dei Vini Rosati**, presenterà le **nuove annate delle cantine associate**

Quest'anno si aggiungerà una novità alla ormai famosa Enoteca Rosata: l'angolo dello Speakeasy Rosé Wine Bar (come i bar ispirati alle attività clandestine nate negli Stati Uniti durante l'epoca del Proibizionismo), un bar monotematico con una selezione delle sole nuove annate dei vini rosati pugliesi da degustare in purezza o come base di ottimi cocktail, come vuole l'ultima tendenza dei consumi.

E sempre a proposito delle diverse attività di Puglia in Rosé a Vinitaly, l'associazione curerà come ogni anno una serie di masterclass e degustazioni con i buyers internazionali, oltre alla programmazione degli eventi fuori salone. È altresì prevista la pubblicazione della nuova Guida dei Vini Rosati di Puglia, anche in Inglese, che sarà distribuita a Vinitaly in allegato alle maggiori testate specializzate nel settore (come Wine Enthusiast).



Lucia Nettis

La programmazione del lavoro prevista nei mercati internazionali per il 2018-2019 si presenta molto ricca: **Lucia Nettis**, direttrice di Puglia in Rosé, sarà a New York City per consolidare le collaborazioni e i progetti stretti lo scorso anno con importatori e agenzie oltreoceano, che permetteranno ai rosati di Puglia di cavalcare l'onda del successo anche negli Stati Uniti. «A marzo - afferma Lucia Nettis - saremo a Eataly New York sulla 5th Avenue, dove si terrà l'evento "La Puglia dei Vini", realizzato con il preziosissimo supporto del network Wine Enthusiast. Nel corso dell'iniziativa sarà proprio il patron di Eataly Oscar Farinetti a presentare le nuove annate dei vini rosati e rossi di Puglia, che vivono oggi un momento d'oro proprio negli Usa.

Questa iniziativa, spiega Nettis, «rientra nel contesto di una serie di eventi nell'ambito dell'iniziativa "Discover the Apulia Wine", dal 5 al 15 marzo a New York City. Una serie di wine tasting con i centri di acquisto del beverage delle grandi realtà internazionali dell'Horeca come il Four Seasons Group Hotels&Resorts e il Marriott International Inc. Il lavoro, successivamente, proseguirà con altri wine tasting altrettanto importanti».

L'approccio culturale di Puglia in Rosé in ambito nazionale lo troviamo, invece, con il nuovo accordo stretto da poco con il Muve, la Fondazione dei Musei Civici Veneziani: Puglia in Rosé sarà sponsor unico delle mostre internazionali che si terranno presso i musei più importanti della città lagunare. Visto il legame sempre più stretto che Puglia in Rosé sta stringendo con il lato "artistico" del vino (come l'ultimo evento tenutosi a Milano grazie alla collaborazione con il Distretto 5Vie Art+Design), l'associazione porterà nel proprio stand i lavori di Valentina D'Andrea. Valentina è a capo di un'associazione, sita a Lecce, dedita alla realizzazione di oggetti decorati con illustrazioni particolari disegnate da lei stessa e da ragazze diversamente abili.

cod 54597

A Cantina Kaltern è nata Quintessenz Un nome che è una promessa

Dalla Cantina altoatesina **cinque etichette top** per interpretare i vitigni più rappresentativi del **territorio**. All'insegna dell'**identità** e dell'**eleganza**



Caldaro sulla Strada del Vino. Attorno al suo nome ruota tutto un mondo, formato da un paese, da un lago, dal suo vino, dalla sua denominazione e anche dalla sua cantina. Cantina Kaltern appunto, cuore produttivo del suo territorio, cui fanno capo 650 soci e i loro 460 ettari di vigna, quasi un decimo di tutta la superficie vitata dell'Alto Adige. Grande e dinamica, l'azienda nel 2018 propone una nuova linea top di gamma, Quintessenz, che riunisce sotto questo nome cinque interpreti di altrettanti vitigni focus. In cantina incontriamo l'enologo **Andrea Moser**.

Quali linee propone l'azienda per il mondo Horeca ed enoteche?

La nostra produzione può essere rappresentata da una piramide. Al vertice la linea premium, un tempo interpretata dai Cru, alla quale abbiamo oggi dedicato un nome fortemente allusivo, "Quintessenz". È un nome che fa riferimento al carattere straordinario di alcuni nostri vigneti che ci regalano con costanza uve di grande carattere e personalità. Fino ad oggi avevamo messo in etichetta il nome dei vigneti - Pfarrhof, Castel Giovanelli e Serenade - ma per essere più incisivi a livello comunicativo abbiamo pensato a Quintessenz, che non solo è l'essenza qualitativa dalle nostre vigne ma anche del nostro territorio, un bacino produttivo che ha le sue massime espressioni naturalmente nella Schiava del Lago di Caldaro (Kalterersee Doc) e anche Pinot Bianco, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Moscato Giallo in versione Passito. A scendere, nella piramide, si collocano poi le linee "Selezione" e "Classica". Si tratta di una piramide che si decide in vigna, a seconda delle caratteristiche produttive delle singole parcelle. In cantina, poi, ci limitiamo a rispettare quanto fatto in vigna.



Quintessenz, una novità interessante.

Certo, a cominciare da un nome impegnativo che ci riporta al pensiero di Aristotele. È imminente il suo lancio sul mercato, tra marzo e aprile. Sarà il nostro fiore all'occhiello e presenterà al più alto grado di espressività le nostre uve, con la fresca eleganza del Pinot Bianco, la mineralità del Sauvignon, il frutto invitante del Kalterersee, la rotondità possente del Cabernet Sauvignon, il dolce abbraccio del Moscato Giallo Passito.

Quali sono le caratteristiche di Selezione e Classica?

I vini della linea Selezione provengono da diversi vigneti in una zona singola e trasmettono le caratteristiche di quell'area. Coniugano il nostro stile con l'espressione del territorio. Sono il prodotto di vigneti eccezionali e di selezioni, appunto, rigorose. I vini della gamma Classica sono cuvée da vigneti con caratteristiche pedoclimatiche leggermente diverse fra loro che esprimono lo stile di Caldaro, un carattere spensierato e una schietta tipicità. Sono freschi e luminosi sorsi del territorio. cod 54434

Cantina Kaltern
via Cantine 12 - 39052 Caldaro (Bz)
Tel 0471 964986
www.kellereikaltern.com

Gaudes Valcalepio Rosso

Espressione del territorio bergamasco

Il vino come passione, emozione, messaggero di una tradizione e di **una cultura profondamente radicata nella terra d'origine**, è stata ed è per i **fratelli Rota** di Torre de' Roveri una **strada maestra da non abbandonare mai**







vinitaly
Padiglione Lombardia stand B8-C8

Nel campo enologico, il territorio è un condensato di specificità ambientali, produttive e culturali. Il vino che beviamo oggi è il risultato di una sequenza infinita di miglioramenti iniziati secoli fa, ci parla di chi ci ha preceduti, della loro perseveranza nella ricerca del miglioramento, del loro coraggio di innovare. Una piccola oasi enoica felice è Bergamo che, in un'affascinante successione di colline ornate da distese di vigneti gelosamente custoditi, stimola i propri viticoltori a proseguire nella ricerca, coniugando tradizione e innovazione.

Il vino più rappresentativo di Bergamo è sicuramente il Valcalepio Rosso. La denominazione Valcalepio, istituita nel 1976, prevede che per la tipologia "rosso" vengano utilizzate uve di Cabernet Sauvignon dal 25 al 60% e di Merlot dal 40 al 75% e che queste vengano coltivate solo su terreni pedecollinari e collinari di buona esposizione, di natura preminentemente silicio-argillosa, escludendo la possibilità di coltivarle su terreni esposti a nord, a fondo valle, nonché quelli a quote inferiori ai 500 metri slm; sostanzialmente il Valcalepio è un vino solo di collina.

I sesti di impianto, poi, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura e la resa massima di uva per ettaro di vigneto, non deve essere superiore alle 10 tonnellate; una resa quindi assai limitata.

In questo contesto nascono vini come il Valcalepio Rosso Gaudes di Villa Domizia, azienda di proprietà dei fratelli Rota. Questo vino è frutto di una meticolosa vinificazione in purezza di Merlot e Cabernet Sauvignon. Durante l'inverno si procede al cosiddetto "taglio bordolese" e il vino ottenuto viene messo ad affinare in fusti di Rovere per alcuni mesi, prima del riposo in bottiglia di almeno 12 mesi. Colore rosso rubino con riflessi aranciati, sentori di frutta a bacca rossa, con delicate note speziate. Al palato risulta giustamente tannico, persistente e sapido. Vino di grande longevità che raggiunge la perfezione dopo 4-5 anni. Grande attenzione poi è dedicata al contenuto di anidride solforosa (solfiti) in tutti i loro vini, con valori veramente apprezzabili da chi ha a cuore la propria salute: un risultato tanto più importante se confrontato con i limiti fissati dalla normativa europea. cod 54391



di Andrea Lupini

Villa Domizia - Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.villadomizia.net

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Ca d'Or Franciacorta Satèn

Bottiglia elegante, sorso cremoso


di Piera Genta

L'elegante bottiglia scura con la maschera dorata serigrafata sulla bottiglia richiama il Carnevale di Venezia, ma ricorda anche l'antica storia del marchio Ca' d'Or, le cui origini risalgono al 1501. Racchiude un delicato Satèn, espressione classica della Franciacorta. Satèn 2011 Ca d'Or nasce dai vigneti posti sulle dolci colline moreniche di Ome, in provincia di Brescia, particolarmente esposti e ventilati, da uve Chardonnay. Trascorsi sette mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, matura ed affina per ulteriori 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti selezionati, nel silenzio della cantina Borgo Santa Giulia.



Giallo paglierino brillante con bollicine fini e persistenti. Il sorso cremoso ed elegante dalla morbida delicatezza grazie alla limitata pressione, come richiesto dal disciplinare, regala al palato innumerevoli emozioni che richiamano le sensazioni delicate della seta. Un ventaglio olfattivo che ricorda i fiori di campo, come la camomilla con accenni di erbe aromatiche. I mesi passati sui lieviti rilasciano profumi fragranti di crosta di pane. Colpisce l'equilibrio, la profondità e la corposità che si traduce in un finale inaspettatamente lungo, di buona struttura. La sua acidità vivace lo vede come aperitivo o in accompagnamento alle verdure ed ai crudi di pesce.

L'accurato design e la base ampia rendono la bottiglia perfetta per essere maneggiata agevolmente anche da una mano piccola; il collo allungato migliora la velocità di uscita del vino e la possibilità di versarlo con estrema eleganza nel bicchiere. cod 54591



La ruota degli aromi
Un aiuto per conoscere il vino nel calice

Immagina di essere seduto al **tavolo in un'enoteca** o in **un ristorantino raffinato** in buona compagnia. **Ambiente intimo**, luce ovattata, la musica suona, il **cameriere porta il vino al tuo tavolo e apre la bottiglia**

L'ospite che ha ordinato il vino prende il primo sorso e dice: "Barolo eccellente con note di ciliegia sotto spirito, mora, spezie, pelle e tabacco". Prendi il bicchiere, a tua volta, fai un primo sorso e l'unica cosa che ti viene in mente è: "Come ha fatto ad annusarlo?". Se ti ritrovi spesso in questa situazione, allora devi familiarizzare con la ruota degli aromi.

La ruota degli aromi del vino è stata ideata dalla professoressa Ann C. Noble dell'Università di Davis in California nella metà degli anni '80. Si tratta di un vero e proprio glossario di termini per descrivere il bouquet di un vino. È rappresentato graficamente sotto forma di ruota e diviso in dodici categorie principali, con sottolivelli per tutti i riconoscimenti olfattivi.

Negli anni '80, non esisteva il linguaggio del vino, era ancora in divenire. Pertanto, anche l'aspetto di questo strumento è diventato adeguato per le persone che amano il vino, ma non sanno come descriverlo nel modo giusto. Come ha detto Ann C. Noble, il problema è che le persone non hanno parole giuste per descrivere gli aromi, perché non hanno le basi. Puoi assaggiare una ciliegia o un'arancia, ma poiché non la vedrai nel calice, è importante saper riconoscere gli aromi con l'ausilio della vista. Ovviamente, è molto importante esplorare la ruota degli aromi per allenare la tua gamma di sentori. Naturalmente questo non può essere fatto senza una pratica costante, ma la ruota può aiutarti a familiarizzare con centinaia di nuovi aromi e a capire che tipo di vino ti piace. Non dimenticare di essere paziente: all'inizio, non sarà facile distinguere aromi specifici, quindi devi cercare di capire le macro-categorie di cui fa parte. Non preoccuparti, sarai ricompensato con un buon naso e la capacità di riconoscere difetti come l'ossidazione, l'acidità volatile o il vino tappato.

Quindi, alza il tuo bicchiere e parti verso un'emozionante avventura nel mondo degli aromi. cod 54417

Per informazioni: **www.jacleroi.com**

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Vigna Doghessa 2015 Joe Tilson firma l'etichetta

di *Piera Genta*

Due grappoli di Sangiovese maturo dal colore nero violaceo, su fondo ricco di pennellate verdi: questa l'interpretazione di Joe Tilson per la 35ª etichetta del Chianti Classico "Casanuova di Nittardi" Vigna Doghessa 2015. Classe 1928, londinese di nascita ma molto legato all'Italia, l'artista è icona della British Pop Art. Per la carta seta che avvolge la bottiglia invece Tilson ha riproposto le trame dei pavimenti di marmo dei palazzi, degli intarsi e mosaici delle chiese di Venezia. La fattoria Nittardi (zona di Castellina in Chianti nelle colline tra Firenze e Siena) da 35 anni veste una serie limitata di Chianti Classico Casanuova di Nittardi (della famiglia Femfert-Canali), realizzata da grandi artisti internazionali. L'idea nasce dalla volontà di Peter Femfert, editore d'arte a Francoforte e Stefania Canali, storica veneziana, di rendere omaggio a Michelangelo, illustre proprietario della Tenuta e di rafforzare il radicato legame che unisce la tenuta con il mondo dell'arte. Casanuova di Nittardi 2015 è un Sangiovese in purezza. Le uve, provengono da un'unica vigna, vigna Doghessa, dedicata a Stefania Canali, che si trova a 450 metri d'altitudine. cod 54690



BEN...BEVUTI AL SUD

Helios 2015 Di Giovanna Corposo blend di Nero d'Avola e Syrah


di *Gianni Paternò*



In un territorio particolarmente vocato alla vigna, esiste da anni l'azienda Di Giovanna, condotta in biologico dal 1997 dai fratelli Gunther e Klaus. I 50 ettari di vigneti sono all'interno del Parco Monti Sicani e sono stati impiantati su base scientifica. Oltre alla coltivazione biologica la cura nel vigneto comprende operazioni per ottenere rese moto basse, in media solo 60 q/ha per cui producono 250mila bottiglie che vanno all'estero per l'80%.

Da un anno si stanno convertendo alla Doc Sicilia. Christophe Ollivier del gruppo bordolese Denis Doubordieu è l'esperto consulente per campagna e cantina. Delle 10 referenze degustiamo Helios: 70% Nero d'Avola e il resto Syrah. Fermentazione con lieviti selezionati, chiarifica a temperatura di -4° per illimpidire, poi il vino riposa per metà ,un anno in barrique e almeno un altro in bottiglia. Grado alcolico, 14°.

Versato nel calice il colore è rubino. Al naso sentori di amarena e prugna su un sottofondo di fieno, accompagnati da note di cioccolato, liquirizia, pepe nero; è fine, franco, equilibrato. In bocca esprime perfetta armonia tra tannini ed acidità che gli dona un'inaspettata freschezza, si assaporano i sentori odorosi sostenuti da una robusta struttura, un finale quasi infinito. Sono 7mila bottiglie che allo scaffale trovate a 20 euro. cod 54586

UN AUTOCTONO AL MESE

Verduzzo friulano Le radici affondano nel Quattrocento

di *Piera Genta*

● La prima apparizione del Verduzzo friulano risale ai primi del Quattrocento al banchetto tenutosi a Cividale del Friuli (Ud) per il 1° Concilio generale della Chiesa. Vennero serviti Verduzzo di Faedis e il Ramandolo di Torlano. Grappolo piccolo e alato, buccia spessa e pruinosa, versatile, impiegato per la produzione di vini fermi da tavola e spumanti, oltre a vini dolci e passiti. Si distingue in due cloni: uno verde, coltivato soprattutto nelle zone pianeggianti, su terreni composti da argille rosse e sassi; l'altro, giallo, poco produttivo ma di grande qualità, coltivato in varie zone del Friuli, ma soprattutto nei Colli Orientali, da cui si produce un vino colore giallo oro, profumato di frutta, corposo, dotato talvolta anche di gradevoli sentori di miele.

Si tratta del Ramandolo, un vino da meditazione che fin dall'antichità porta il nome del toponimo e non del vitigno. Dal clone verde si ottiene un vino giallo con trasparenza verdognola, citrino, fruttato, provvisto di profumo ampio, fresco, con bouquet che ricorda la mela, la pera e frutti estivi quali l'albicocca e la pesca. Da accompagnare con pesce, crostacei, frutti di mare. cod 54583



DÉJÀ BU

Tra scetticismo e diffidenza, timidi segnali di convergenza tra le Guide

Continuando a parlare di Guide enologiche, proviamo ad andare dentro ed oltre la mera aggregazione dei punteggi, principale alleata del pregiudizio che rende noiose e prevedibili le discussioni in rete. Che il Piemonte sia andato meglio della Toscana è opinione massicciamente condivisa. Certo, un conto è vincere di misura (77 a 76 i Tre Bicchieri del Gambero Rosso), un altro è dominare (135 a 94 i Cinque Grappoli di Bibenda), ma il dato trova conferme pressoché generalizzate.

Si differenzia nella valutazione la Guida Essenziale di Daniele Cernilli in cui la battaglia dei Faccini si risolve in 62 a 61 per la Toscana. Ma la Toscana trova nel Sassicaia il suo leader indiscusso nel coagulare i consensi delle Guide.

Lo stesso non può dirsi per il Piemonte. Qui ogni pubblicazione ha il suo vino o il suo produttore di punta: Barolo Riserva Monfortino 2010 Giacomo Conterno per Cernilli, primo e unico 100/100 attribuito in quattro anni di Guida Essenziale; Guido Porro ed Ettore Germano per l'Espresso, vincitori rispettivamente nella Top 100 dei vini da comprare e in quella dei vini da conservare con il Barolo Vigna Lazzairasco 2013 e il Barolo Cerretta 2013; il Barolo Falletto Riserva Le Rocche 2011 Bruno Giacosa è rosso dell'anno per la Guida Veronelli; il Carema Etichetta Nera 2013 Ferrando per Vitae ha ricevuto il sigillo del Tastevin; Luca Roagna per ViniBuoni d'Italia è l'unico con la Corona su tre vini diversi, Barbaresco Asili Vecchie Viti 2012, Barbaresco Crichet Pajè 2008, Barolo Riserva Pira 1996; ancora, Ettore Germano per Bibenda, ma in questo caso con il Barolo Riserva Lazzarito 2011, è stato eletto uno dei migliori dieci vini dell'anno.



di Guido Ricciarelli

Qualcuno può pensare che queste distinzioni, costituiscano un attentato alla credibilità del "Sistema Guide"? Non sarebbe piuttosto il caso di riconoscere, di fronte a tanti vini di altissimo livello, che alla fine ogni pubblicazione possa davvero andare solo dove la portano i propri parametri di valutazione e i propri interpreti? Veneto, Friuli, Alto Adige e Campania rappresentano, in termini di pacchetto, l'alternativa più consistente allo strapotere piemontese e toscano.

Il Veneto mette d'accordo come terza regione italiana Gambero Rosso, Bibenda, Veronelli e ViniBuoni d'Italia. I picchi vanno dal massimo distacco della Guida Veronelli (23 Super Tre Stelle contro gli 87 piemontesi e 83 toscani) al minimo distacco di Vinibuoni (42 Corone contro le 65 piemontesi e le 51 toscane). Slow Wine e Vitae vedono terzo il Friuli. Letture diverse per Cernilli (bronzo all'Alto Adige) e l'Espresso (bronzo alla Campania) ma il blocco delle regioni comprese fra il primo e il sesto posto presenta più di un'analogia fra una guida e l'altra. Timidi ma non trascurabili segnali di convergenza che si fanno strada tra lo scetticismo e la diffidenza delle tifoserie estreme. cod 54696

Manuele Colonna
Professione publican

Parliamo di birrai, birrifici e birre ma mai del lavoro del publican, anello fondamentale nella catena birraria. Spesso sottovalutati, raramente riconosciuti, sono i gestori di pub, ma in realtà molto di più

Pochi li conoscono, li nominano, li celebrano, eppure sono i motori dei rispettivi pub, dove le birre viaggiano a fiumi, vengono vendute, conosciute, diffuse. Loro sono i publican e fanno la differenza perché ad essere importante non è solo la qualità dell'insegna in cui si beve, ma anche e soprattutto il tipo di lavoro svolto da questa figura che nel proprio locale "spaccia" le pinte da lui selezionate, inserendole in un mondo culturale a disposizione del proprio pubblico.

Anche in Italia ne abbiamo di grandi, come Manuele Colonna, un publican della vecchia guardia, in prima fila nel movimento artigianal-brassicolo italiano, uno degno di nota la cui firma è su alcuni dei migliori luoghi dove bere birra a Roma, a Berlino, un libro porta il suo nome così come alcuni eventi primo tra tutti l'EurHop.



di Giovanni Angelucci

«Ho aperto il Ma Che Siete Venuti A Fà nel 2001 - racconta **Manuele Co-**

lonna - in una Roma che non era certo l'ideale a livello di varietà di scelta. La filosofia del nostro lavoro è sempre stata quella della ricerca e del servizio, con la corretta spillatura per ogni stile di birra, offrire quindi al cliente un'esperienza gustativa per fargli capire le potenzialità che una birra può avere. Tutti bevono birra, ma a conoscerla sono veramente in pochi, da lì siamo partiti per guardare avanti».

Cosa vuol dire publican? Quali sono le qualità di un valido publican?

Il publican e il suo staff devono essere il tramite per portare l'esperienza del consumatore ai massimi livelli. Deve conoscere il prodotto e rispettarlo attraverso una ricerca che comporta anche l'incontro con i vari birrai (qua si parla a volte di piccole aziende, dove il birraio propone ciò che a lui piace, non una multinazionale che standardizza il prodotto per renderlo appetibile alla massa), viaggi, corsi, fino al semplice stoccaggio e servizio della birra, che nel mondo artigianale necessita di una cura quasi maniacale. In tutto questo deve anche essere un buon comunicatore e un buon padrone di casa, in grado di creare una giusta atmosfera nel suo locale e una alchimia perfetta con il suo staff. Ma quelle sono componenti caratteriali, e a volte è proprio questa la caratteristica fondamentale per far andare alla grande un locale.

Molti ti reputano uno "giusto", forse un pizzico fondamentalista ma un professionista di cui fidarsi. Tu che publican sei?

Lavoro poco al bancone attualmente, mi occupo di formare la "squadra" e della selezione che mi piace avere nel mio pub. Faccio parte di un momento più pionieristico, sono legato a momenti nei quali bisognava quasi "evangelizzare" ogni cliente che entrava, creare una base dal nulla. Sono quindi rimasto con un concetto forte di ricerca e di solidità sulla birra "da bere", spesso non vedo di buon occhio le derivazioni gustative a volte esagerate che la birra artigianale ha preso negli ultimi anni, bado alla concretezza, a ciò che resiste alle mode, alla birra da bere con gli amici, semplice e complessa allo stesso modo... ma "resistente" nel tempo.

Come ha fatto il tuo locale a diventare meta di pellegrinaggio di appassionati e birrofili?

Regaliamo un'esperienza, appunto. Mai essere passivi col cliente, ci vuole equilibrio senza forzature, ma bisogna comunque saper guidare il cliente cercando di prevedere cosa serve a lui per uscire da noi con un buon ricordo.

Come scegli le birre che avranno l'onore di far parte della tuo impianto di spillatura?

Mi lascio la possibilità di farmi sorprendere. Anche il rapporto umano con il birraio conta molto. Cerco di capire se una birra ha la possibilità di fare la differenza, cosa che accade raramente, ma quando avviene mi riempie di felicità e non vedo l'ora di condividerla con il mio staff e la comunità più stretta che da anni forma la nostra clientela affezionata.

Che rapporto ha il publican con la schiuma delle birre che serve?

È il servizio, il saper ottimizzare ogni birra che viene servita. La schiuma e il giusto livello di anidride carbonica sono fondamentali per dare il giusto "vestito" alla birra che il cliente andrà a bere. Oltre ovviamente ad avere un impianto ben pulito per regalare l'aroma e il gusto sempre ai massimi livelli.

Che stato di salute ha secondo te il mondo brassicolo artigianale italiano? E chi sono i suoi angeli e demoni dal tuo punto di vista?

Visti i numeri sembrerebbe in salute, in costante crescita, ma ha anche i suoi lati oscuri che sono proprio nell'alto numero dei birrifici e dei punti vendita, spesso aperti con approssimazione. Tutto questo porta al palato di molti birre discutibili, servite o brassate senza un minimo di cultura birraria dietro, e il consumatore potrebbe facilmente disaffezionarsi alla birra artigianale, sarebbe un guaio.

La Franconia ti ha stregato, addirittura ne hai fatto un libro, perché? Altra domanda: aprirai mai un birrificio in Oberfranken?

La Franconia è una terra non solo naturalisticamente splendida, ma trascorrere del tempo nei suoi villaggi, visitando i piccoli birrifici familiari che lentamente segnano il ritmo della vita sociale di quei piccoli paesi, aiuta a tornare alle origini e al vero senso di una birra: la condivisione. Il libro è stato scritto per condividere queste esperienze, è una cosa che mi è piaciuto fare e non è detto che non scriva ancora... ma mai potrei pensare di aprire qualcosa là, bisogna solo preservare quello che già c'è, e non è un'impresa facile.

Il mondo della birra artigianale italiana pare essere colmo di esperti, qual è secondo te il vero livello della cultura brassicola nel nostro Paese e come si può crescere?

Il livello è basso, e fin quando rimane tale, sarà possibile per molti attori della filiera, essere protagonisti senza avere la minima competenza per farlo. Spero sempre in una maggiore consapevolezza da parte di tutti, proprio per la salvaguardia del mondo artigianale, che senza adeguata preparazione, rimane fine a se stesso e senza un solido futuro. cod 54419

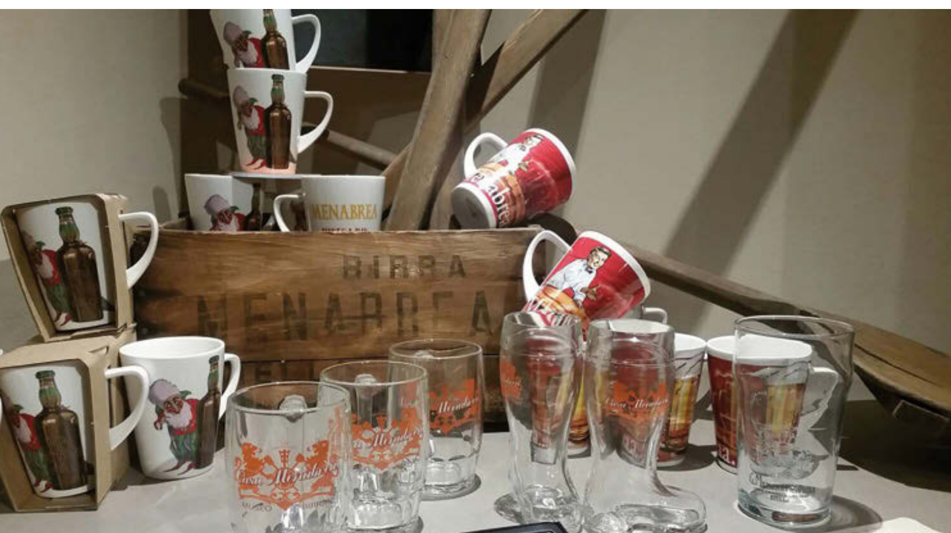
Museo e Shop Menabrea
Un viaggio nel mondo della birra

Il Museo Menabrea è diventato ormai **meta di riferimento per chi vuole scoprire la storia della birra e del birrificio** attivo più antico d'Italia, **riconosciuto nel mondo per la sua qualità**



Citato nelle guide turistiche come tappa da non perdere nel ricco panorama piemontese, il Museo consente al visitatore di ripercorrere la storia della birra dal 1846 ad oggi, attraverso un tour ricco di aneddoti e curiosità, gestito da guide specializzate. Macchinari originali restaurati, attrezzi degli antichi bottai, utensili d'officina, bottiglie e boccali, ma anche manifesti pubblicitari, libri commerciali, corrispondenza, antiche fotografie e arredamenti d'epoca. Un tuffo nel passato che si intreccia con la storia delle famiglie Menabrea e Thedy, che hanno dato vita e lustro al marchio biellese.

«Dopo più di un anno dalla sua apertura, possiamo affermare che i numeri ci hanno dato ragione: condividere la nostra storia si è rivelata una scelta vincente», dichiara **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea. «L'affluenza al Museo è stata superiore alle aspettative, con visitatori provenienti da tutto il nord Italia. Visitare il Museo significa fare un bellissimo viaggio nella storia, in un passato che ci rende orgogliosi e che arricchisce il nostro presente».



Presso il Museo vengono inoltre organizzate visite guidate a tema, per tutta la famiglia, anche per i più piccoli, in occasione di particolari ricorrenze. Appuntamenti in cui al percorso formativo si aggiungono attività ludiche.

A corredo del Museo, non poteva mancare lo Shop Menabrea, la cui recente apertura è un'interessante novità. Al suo interno è disponibile un vasto assortimento di articoli, boccali e bicchieri in vetro e ceramica, mug, tovagliette americane, set per il barbeque, ma anche ricettari di cucina e calamite, quaderni e zaini: tutto brandizzato Menabrea.

A breve, nello Shop sarà anche possibile acquistare la birra della gamma Menabrea. cod 54422

Menabrea - Museo della birra
via Ramella Germanin 2/A - 13900
Biella - *Sabato e domenica ore 15-19 (senza prenotazione)*
Gli altri giorni, prenotare scrivendo a:
museo@birramenabrea.com
Informazioni: **www.birramenabrea.com**



L'EVOLUZIONE DELLA MACINAZIONE A PIETRA

TRITICUM

FARINA DI GRANO TENERO **DECORTICATO**

Molini Pivetti presenta la novità nel campo delle farine di grano tenero. L'**esclusiva tecnologia a pietra DECORTEC permette di macinare delicatamente il chicco di grano rispettandone tutte le parti pregiate.**

Due referenze, **tipo 1** ed **integrale**, ottenute da una lavorazione a tutto corpo per offrire ai professionisti la **farina dal sapore rustico, colore dorato, ricca di fibre e più salubre.**

Triticum.
L'evoluzione nel rispetto della tradizione.



www.molinipivetti.it

@molinipivetti @molinipivetti

Acque Minerali d'Italia a "Labirinto d'Acque 2018"

Il Gruppo che comprende **Norda, Sangemini e Gaudianello** sarà il **tutor di settore** nel più importante appuntamento del 2018 in occasione della **Giornata mondiale dell'acqua**



La manifestazione, organizzata dal 21 al 24 marzo presso il prestigioso "Labirinto della Masone" a Fontanellato di Parma, è il principale summit internazionale dedicato al tema dell'acqua e prevede incontri e convegni con i più importanti esperti mondiali. Obiettivo: fare il punto sulla situazione della risorsa idrica e sul futuro delle acque del Pianeta. Per i significati che stanno alla base dell'evento (che vede la regia della Fondazione Franco Maria Ricci), la qualità degli interventi e della sede organizzativa, la manifestazione gode anche dell'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica Italiana e dell'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo.

Nel programma della manifestazione sono tanti i momenti di assoluto rilievo, basterà a questo proposito ricordare la presentazione da parte dell'Unesco del report Unwwdr 2018 (United Nations World Water Development Report), che evidenzierà lo stato attuale del "Pianeta acqua" e le conseguenti possibili linee guida di intervento. Altrettanto significativa la partecipazione della Leonardo Di Caprio Foundation, da tempo impegnata sul tema della salvaguardia del patrimonio idrico mondiale, che presenterà il report "Nature for life".

Riveste quindi una grande importanza la partecipazione e la presenza all'evento di Acque Minerali d'Italia Spa - nata dalla fusione delle 3 società storiche che fanno capo al gruppo della famiglia Pessina, vale a dire Norda, Sangemini e Monticchio Gaudianello - nuova realtà nel mondo del beverage (8 stabilimenti sul territorio nazionale, 27 linee di produzione per l'imbottigliamento in vetro e Pet e 30 sorgenti) e terzo gruppo di riferimento del settore acque minerali in Italia.

In particolare all'evento "Labirinto d'Acque" l'attenzione di Acque Minerali d'Italia sarà focalizzata sulle motivazioni che fanno dell'acqua un nutrimento, fonte di salute e benessere per l'organismo, ad ogni età. Su questo aspetto si focalizzerà l'intervento del dottor Claudio Macca (esperto di dietetica e nutrizione clinica, fra le più autorevoli personalità in questo campo medico-scientifico), che ricorderà come l'acqua rappresenti un vero e proprio alimento che consente all'organismo di svolgere processi vitali e determina in misura fondamentale il suo stato di salute. Uno spazio importante, in tal senso, sarà dedicato all'acqua Sangemini, l'acqua-alimento, che sulla base delle caratteristiche uniche della sua composizione "idrata, reintegra e nutre", così come Norda oligominerale rappresenta il "benessere quotidiano" e Gaudianello effervescente l'acqua dal "gusto mediterraneo".

Acque Minerali d'Italia anche nel 2018 confermerà e implementerà il suo impegno distributivo e di comunicazione al grande pubblico, al trade e al mercato, caratterizzato da un approccio informativo, divulgativo ed educativo, sottolineando come le acque non sono tutte uguali e che ne esiste una per ciascuno di noi, a seconda delle necessità del momento e dei bisogni, il tutto sorretto dall'esplicito e originale codice "Bevi consapevolmente". cod 54467

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineralitalia.it



È importante conoscere accuratamente i gesti per svolgere al meglio questa mansione, ma è anche molto facile commettere errori, troppo spesso sottovalutati, che pregiudicano la buona uscita della bevanda

Da Caffè del Caravaggio i segreti per preparare un caffè a regola d'arte

Numerose sono le inchieste sugli errori nella preparazione del caffè, di cui si parla da anni. Tra i più commessi, c'è la scarsa pulizia della macchina del caffè: non è sufficiente, infatti, che sia perfettamente lucida all'esterno, ma è importantissimo verificare che la zona d'erogazione sia priva di residui e incrostazioni e che non vi sia traccia del caffè in polvere sul bordo del filtro. Ovviamente, è fondamentale anche la materia prima. Troppo spesso, purtroppo, la scelta ricade su miscele di scarsa qualità che, in aggiunta, vengono macinate e poi pressate in modo non corretto, così da inanellare una serie di errori che si traducono in caffè cattivo.

La soluzione è proposta da Caffè del Caravaggio che, per i suoi caffè, ha scelto di utilizzare la cialda in carta compostabile, sigillata singolarmente in atmosfera protetta, in modo che il caffè al suo interno sia perfettamente conservato, al riparo dall'aria e dal rischio ossidazione. Le miscele e monorigini selezionate, racchiuse all'interno, sono solo 100% Arabica, della migliore qualità, e pregiate Monorigini, tutte varietà scelte con cura da Caffè del Caravaggio, macinate con un macinino professionale e poi pressate correttamente nella cialda in carta: in questo modo si evitano errori di macinatura e pressatura.

Inoltre, poiché non c'è dispersione di prodotto, questo sistema garantisce una completa pulizia della macchina e del piano di lavoro, garantendo igiene e, di conseguenza, un ottimo caffè senza residui di polvere in tazzina. Grazie a questo tipo di confezionamento, Caffè del Caravaggio ha deciso di dare la possibilità ai clienti di scegliere il caffè secondo il proprio gusto, attraverso la carta del caffè, un vero e proprio menu con tutte le qualità disponibili: per accontentare anche i palati più esigenti e non rimanere mai delusi.

L'erogazione della bevanda è un altro passaggio fondamentale e a rischio di errore: molto spesso, infatti, viene trascurata la temperatura dell'acqua, oppure perché non viene gestita la lunghezza dell'espresso o, banalmente, perché non viene scaldata la tazzina prima del servizio. Per ovviare a questo problema, Caffè del Caravaggio ha realizzato e brevettato una macchina del caffè al cui interno è presente un vero e proprio computer in grado di monitorare la temperatura dell'acqua e gestire la lunghezza del caffè erogato, dall'espresso al caffè americano, grazie anche agli speciali filtri intercambiabili in dotazione. Inoltre, sulla sommità della macchina, è presente un vano in cui poter scaldare le tazzine, anche queste ideate e disegnate appositamente per servire la bevanda alla giusta temperatura.

L'obiettivo di Caffè del Caravaggio è di rendere piacevole il momento del caffè e di lasciare un bel ricordo della cena appena conclusa e, soprattutto, un buon gusto al palato, senza errori!

cod 54455

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

Diciamocelo, fare il barista in Italia non è un mestiere facile. Un bar da noi è come un pub in Inghilterra: centro di aggregazione sociale per eccellenza, luogo perfetto dove fare una pausa o intrattenersi qualche ora

Tazzina dopo tazzina il bar fidelizza il cliente



di Cristiano Canali

Mentre gli inglesi al pub ragionano prevalentemente in birra, "pinta dopo pinta", noi italiani al bar siamo più... espressi, ristretti, macchiati, lunghi o corretti: in sintesi, siamo motori umani alimentati a caffè. Anche in tempo di crisi, da noi un bar può sopravvivere con le luci al neon dei supermercati o le sedie sfondate, a patto di servire un caffè espresso convincente e apprezzato dai clienti abituali.

Una ricerca promossa da Nestlé ha messo nero su bianco gli errori più tragici di chi viene incaricato (o si autoincarica) di preparare e servire caffè al bar. Molto spesso si commette l'errore di puntare tutto sul marchio, facendosi sponsorizzare insegne, tazzine, bustine da zucchero e ogni tipo di utensili, ma si trascurano le regole pratiche e scientifiche che stanno alla base della buona riuscita di una tazzina di caffè espresso.

La materia prima è certamente vitale, ma bisogna stare attenti a non rovinarla... insieme all'umore dei clienti: è perfettamente inutile dotarsi di un esercito di macinini se poi non ci si pone l'obbligo di pulirli ogni giorno, dato che la scarsa manutenzione delle macchine è la causa principale della pessima riuscita di un caffè. Piuttosto, è molto meglio optare per il caffè in cialde ecologiche: fa sicuramente meno scena di un mucchio di grani da macinare, ma sporca molto meno e, se ben estratto, il gusto è identico.

Per lo stesso motivo, chi sceglie di macinare il caffè al momento è bene che impari a farlo sempre a regola d'arte, poiché una macinatura errata è per oltre il 30% dei casi la ragione di un caffè venuto male. Il vero caffè espresso deve essere sempre estratto dal macinato a una pressione di 9,4 bar e una temperatura di circa 92 gradi, pena una bevanda dal sapore alterato, snaturato o troppo annacquato: in commercio esistono macchine in grado di farlo automaticamente con estrema precisione, perché complicarsi inutilmente la vita?

Nell'epoca delle macchine "fai da te" in vendita in ogni supermercato, la concorrenza di un bar non è solo quella del bar più vicino: è ovunque! Il caffè è uno dei "vizi" più sani e diffusi nel nostro Paese: un bravo barista lo sa, lo studia e fidelizza i propri clienti ogni giorno, tazzina dopo tazzina. cod 54582

Calvados, acquavite di sidro tipica della Normandia



Il Calvados è un'**acquavite ottenuta dalla distillazione di sidro** nei migliori terreni della **Normandia**, regione nel nord della Francia. Un "frutteto" unico al mondo, composto da **mele dette "pommes à cidre"** (mele da sidro)

La Normandia è passata alla storia nella seconda guerra mondiale. Nell'agosto del 1943, alla conferenza di Québec, Churchill e Roosevelt decisero di effettuare il fatidico "sbarco" delle truppe alleate sulle spiagge di questa bella regione. Il 6 giugno 1944, passato poi alla storia come il "D-Day", avvenne quanto stabilito e, a seguito della più imponente invasione di mezzi anfibi della storia, eserciti composti da oltre un milione di uomini decisero il destino dell'Europa.

Ma la Normandia oggi è famosa anche per il suo territorio e per un grande distillato: il Calvados. Le mele di questa regione sono diverse da quelle che consumiamo per abitudine a tavola, in quanto il tenore in tannini dei mosti e la loro acidità sono maggiori. Si ritiene che l'assemblaggio ideale per ottenere il Calvados sia la mescolanza di tutti e quattro i tipi che appartengono alle mele da sidro: dolci, dolci-amare, amare e agre. Quarantotto sono le varietà adatte alla produzione di sidro.

Il sidro elaborato per la distillazione è regolamentato ed è essenzialmente ottenuto con la fermentazione naturale dei frutti freschi. Esistono due Appellation d'origine controlée: il Calvados du Pays d'Auge e il Calvados. Le due denominazioni si contraddistinguono sia per produzione che per territorio. La prima è ottenuta obbligatoriamente a mezzo di una doppia distillazione con un alambicco a ripasso del tipo charentais e deve essere prodotta all'interno di una zona che ha come centro la cittadina di Lisieux. Per la seconda denominazione non è obbligatoria la doppia distillazione e la zona di produzione del sidro è decisamente più vasta.

All'uscita dall'alambicco, l'acquavite è incolore e viene poi fatta invecchiare in fusti di quercia dove si affina e si arricchisce di sostanze tanniniche ed aromatiche, liberate dal legno stesso. Quando l'invecchiamento è terminato, si iniziano i tagli, ossia l'assemblaggio dei diversi distillati sia per età che per raccolti e terreni diversi. Per la legge francese la menzione dell'età di invecchiamento è facoltativa, se però è riportata deve rispettare le seguenti indicazioni: "Trois Etolies" o "VS", con almeno 2 anni minimo di invecchiamento; "Vieux" o "Réserve", con almeno 3 anni minimo di invecchiamento; "VO" o "Vielle Réserve", con almeno 4 anni minimo di invecchiamento; "VSOP", con almeno 5 anni minimo di invecchiamento; "Extra" o "Napoleon" o "Hors d'Age", con 6 anni e oltre di invecchiamento.



di Enrico Rota

cod 54390



Guarda il video!



#CRISPERS

NEW

Rivoluziona il tuo menù!



#TRENDY #CRISPYLICIOUS #INSPIRING

McCain Foodservice Italia | t. +39 035 4526111 | e. infofoodservice@mccain.it | www.mccainfoodservice.it

MILANO RUM FESTIVAL, MILLE ETICHETTE DA TUTTO IL MONDO



La seconda edizione del Rum Festival di Milano si è svolta a Milano all'Hotel Marriott di via Washington. A disposizione di novizi ed intenditori un ragguardevole campionario di etichette da tutto il mondo che hanno rappresentato il rum (ex-colonie britanniche), il ron (ex-colonie spagnole), e il rhum (ex-colonie francesi), e non mancano neanche i rum europei o asiatici, tutti riuniti in un'unica sala di oltre 800 mq. Gli adepti di questa nuova e gioiosa "religione" del bere, consapevole e di qualità, hanno anche avuto a disposizione sei masterclass per approfondire le dinamiche gustative di un prodotto che nell'ultimo decennio si è fatto strada nel cuore degli italiani.

È andata ampliandosi, infatti, la schiera di coloro che dal rum, sia di melassa sia di puro succo di canna, vogliono qualcosa in più e non si accontentano del sapore massificato, industriale. In altri termini, è sempre più apprezzato il rum di tipo "superpremium", che al pubblico non si vende a meno di 30 euro.

Per andare sul sicuro, ho ceduto all'attrazione del selezionatore trevigiano "Rossi & Rossi", titolare del marchio "Rum Nation". Dei cinque rum presentati in degustazione dal brand ambassador Maurizio Andriani e dal sommelier Ais ed esperto di distillati Davide Staffa, mi sono rimasti in mente due campioni: uno è l'Engenho Novo, un "agricolo" (distillato da succo vergine di canna da zucchero) prodotto e invecchiato 8 anni nell'isola portoghese di Madera, famosa per il vino liquoroso che vi si produce, non certo per la canna da zucchero: a Madera il rum è un prodotto di nicchia. L'isola è montagnosa, gran parte delle colture si estende sui terrazzamenti, bisogna tagliare le canne a mano... una storia di fatica e di testardaggine. Da cui si ottiene un distillato avvolgente, vinoso all'inizio, grazie all'invecchiamento in botti ex madera, ma gradevolmente asciutto nel finale, dopo che ha espresso tutta la spinta aromatica di spezie e tabacco. Rifaccio idealmente la stessa traversata del selezionatore e vado dall'Atlantico dell'isola di Madera all'Indiano dell'isola della Réunion, ad est del Madagascar. Un posto umidissimo, dove i temporali si alternano ad un caldo tropicale e dove gli esperti di Rum Nation hanno scovato questo Savanna 12 anni single cask, da fermentazione di melassa, invecchiato in botti ex cognac: un rum di grandissima personalità, corposo e complesso come pochi, tanto da riempire la bocca con una sapidità che non si dimentica. cod 54338



di Guido Gabaldi

È TEMPO DI RUM



I RUM DI MEZAN SPIRITO ORIGINALE SENZA AGGIUNTE

Oltre 10 anni fa Neil Matheison iniziò ad acquisire botti di rum ai Caraibi per inviarle in Inghilterra e perfezionare l'invecchiamento. Ora è ad della società che sviluppa attività di imbottigliatore indipendente. Lo fa dal 2012 e i rum selezionati vengono commercializzati con il marchio Mezan. La politica resta sempre la stessa: vengono selezionate le migliori distillerie dove scegliere ed acquistare i barili di distillato con l'obiettivo di preservare il carattere dei rum. Per questo non vengono aggiunti caramello, zuccheri, aromi. Non vengono filtrati a freddo e vengono finiti di invecchiare in barili di rovere usati di Bourbon.

Spesso sono imbottigliamenti irripetibili e non continuativi. Oggi nella gamma trovano spazio un blend di rum di origini Giamaicane, frutto di un assemblaggio di due note distillerie: Monymusk e Hampden, con un invecchiamento medio che va dai 4 ai 23 anni. Il secondo rum in portafoglio è un Panama 1999, nato nella distilleria Don Josè Varela Hermano; segue Il Guyana 2005, che è un rum Demerara prodotto con alambicco pot still a Port Mourant. Per concludere troviamo le ultime e ormai rare bottiglie di rum Trinidad 1996, imbottigliato nel 2015 dopo 19 anni di invecchiamento, e sarà l'ultimo imbottigliamento di Caroni da parte di Mezan della famosa distillerie chiusa nel 2002. La gamma Mezan viene importata e distribuita in Italia in esclusiva da Ghilardi Selezioni. cod 54420



di Davide Staffa



Martedì
6 marzo 2018

VEGANO CHE PASSIONE

Docente:
FABIO RUBBIO

Durata:
1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro



Mercoledì
14 marzo 2018

IL PESCE TRA LAVORAZIONE E COTTURA

Docente:
FABIO RUBBIO

Durata:
1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro



Martedì
20 marzo 2018

UNA TORTA DA COMPLEANNO

Docente:
MARCO SALVOTELLI

Durata:
1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro



Martedì
27 marzo 2018

RISI PER TUTTI I GUSTI

Docente:
FRANCESCO GOTTI

Durata:
1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

I corsi di marzo di Agnelli Cooking Lab, Il miglior modo per entrare nel mondo della buona cucina.

Tira fuori lo chef che è in te! Agnelli Cooking Lab è un'ampia location multifunzionale dotata delle più moderne tecnologie. È Luogo di confronto e sperimentazione, dotato di dodici postazioni di cucina singole per operare in autonomia sotto la guida di chef professionisti come docenti.



SAPS AGNELLI COOKING LAB - Via Madonna 20 - Lallio (BG).
La segreteria è aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
Per qualunque informazione telefonare al numero 035 204 730, sig. Pier Pedruzzi.
Per iscriversi ai corsi:
www.agnellicookinglab.it



Bello, buono e funzionale
Il piatto, dalla cottura agli abbinamenti

Ogni alimento, se preparato, conservato e abbinato nel modo corretto, rende un piatto ricco di nutrienti facilmente "utilizzabili" dal nostro corpo. Tra le cotture, quelle a vapore, in sottovuoto a bassa temperatura, in padella ma brevi, al forno meglio a temperature non superiori ai 120°C. Riguardo gli alimenti facciamo attenzione alla modalità che scegliamo per metterli nel piatto. Per godere appieno dei nutrienti alcuni alimenti possono essere utilizzati sia a crudo che cotti.

Ad esempio il pomodoro, le cui proprietà, legate al licopene, si esaltano tramite cottura. La parte del pomodoro contenente i sali minerali e le vitamine, di cui è ricca l'acqua dei vegetali, si deteriora con il calore, per cui l'ideale sarebbe frullare e poi separare l'acqua dalla polpa. I nutrienti delle carote, invece, non subiscono degrado con il calore ma hanno bisogno di un veicolo grasso, per cui serviamole con olio e succo di limone.

La maggior parte delle erbe aromatiche fresche, tranne quelle ricche di oli essenziali come il rosmarino, non vanno cotte ma aggiunte a fine preparazione. L'aggiunta dello yogurt alla preparazione di una torta non è un arricchimento per quanto riguarda il benessere, semplicemente conferiremmo maggior sofficità e gusto al prodotto finale. Ad una preparazione contenente peperoncino piccante, cioè capsaicina, non andrebbe mai abbinato il formaggio in quanto la casella ne ridurrebbe l'effetto "bruciore". Una pasta aglio, olio e peperoncino servita con formaggio perderebbe il suo fascino.


di Milly Callegari

Anche se la presentazione del piatto pare una moda, in realtà è fondamentale: bisogna fare attenzione a come ogni elemento viene aggiunto. Ad esempio, una julienne di sedano o altra verdura ricca di nutrienti idrosolubili, la si può appoggiare su un panetto ghiacciato. cod 54694



Pancake con crema di fagioli rossi cacao e miele

Ingredienti

Per il pancake: 120 g di farina per dolci, 8 g di lievito per dolci, 3 g di bicarbonato, 1 tuorlo, 2 albumi, 50 g di burro fuso, 180 ml diu latte o altre vegetale tiepido, 3 cucchiai di miele.

Per la crema: 1 tazza di fagioli rossi, 1 cucchiaio di cacao in polvere amaro, 1 cucchiaio di miele, 5-6 albicocche secche, 1 cucchiaio di latte fermentato o kefir, polvere di semi di coriandolo q.b.

Preparazione

Per il pancake: miscelare prima le parti in polvere, poi a parte latte, tuorlo, burro. Quindi unire le parti. Montare a neve gli albumi ed aggiungere alla miscela. Cuocere il composto in un pentolino antiaderente a fiamma bassa, coprendo poi con un coperchio per creare vapore all'interno. Questa cottura ci permette di ottenere un prodotto soffice riducendo il rischio della formazione di acrilammide, sostanza che si forma dalla combinazione di aminoacidi, in particolare l'asparagina, presente soprattutto nella farina, e zuccheri con cotture ad alta temperatura. Questa reazione, nota come reazione di Maillard, è molto frequente in cucina e si evidenzia nella formazione della "gustosa" crosticina bruna del pane, delle patate fritte, dei biscotti ecc... Scegliere una cottura a vapore, quella sottovuoto a bassa temperatura oppure fermare la cottura prima che gli alimenti scuriscano, eliminando eventualmente le parti bruciate, sono sistemi che rappresentano il primo passo per evitare la formazione di questa sostanza nociva. Oggi ci sono studi scientifici che suggeriscono come e cosa aggiungere agli alimenti per scongiurare il pericolo "acrilammide", facilmente rintracciabili sul web.

Per la crema: i fagioli, come tutti i legumi secchi, vanno messi in ammollo, scolati e cotti in acqua con fiamma bassa. Frullare i fagioli fatti intiepidire con gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete alla fine un pizzico di noce moscata.



foto: R. Patti

La perla di Zanzibar incontra le stelle dei Jre

Diamonds Star of the East, esclusivo resort immerso in uno splendido giardino tropicale, ospita gli **star chef Jre** nel contesto di **Dining with the Stars**, iniziativa nata dalla collaborazione tra **Planhotel Hospitality Group** e **Jeunes Restaurateurs**

Per le sue particolarità e il clima caldo e soleggiato, Zanzibar è stata battezzata la perla dell'Oceano Indiano ed è oggi una delle mete più amate dai viaggiatori. L'isola infatti è la destinazione perfetta per chi cerca un paradiso tropicale che offre al contempo relax e la possibilità di scoprire luoghi unici al mondo, come l'antica città di Stone Town, dove perdersi tra cultura e architettura accompagnati dalle note classiche del Taarab, e la Jozani Forest, abitata da innumerevoli specie di farfalle, tra cui la rarissima Red colobus.

Sulla punta nord occidentale dell'Isola sorge Diamonds Star of the East, boutique hotel di Planhotel Hospitality Group affiliato alla prestigiosa catena Small Luxury Hotels of The World. Un resort dove privacy e riservatezza vanno di pari passo con gli standard superiori dei servizi: solo 11 ville private dal design unico, che combina elementi e materiali della tradizione africana con stile italiano e comfort contemporanei, ciascuna dotata di piscina e giardino privati, con un ampio patio dove godere dei meravigliosi tramonti zanzibarini.

In questo contesto da sogno avviene un incontro tra stelle, che unisce le eccellenze dell'enogastronomia e dell'ospitalità: è l'esperienza unica di



Dining with the Stars che Planhotel Hospitality Group propone, in collaborazione con i Jeunes Restaurateurs, nei suoi top resorts dell'Oceano Indiano, tra cui spicca Star of the East. Tra giardini rigogliosi e giochi d'acqua, i giovani talenti targati Jre, uniti dalla passione per la propria professione e da una filosofia che parte dalla tradizione coniugando creatività e maestria nelle preparazioni, si alternano ogni 7 giorni ai fornelli dell'Ocean Blue Restaurant per deliziare una clientela selezionata ed esigente, abituata al meglio.

L'iniziativa, giunta alla quarta edizione e per il secondo anno proposta al Diamonds Star of the East, ha preso il via con il capodanno firmato dallo chef stellato Filippo Saporito de La Leggenda dei Frati di Firenze e proseguirà fino ad aprile: 14 settimane di cucina gourmet in un'atmosfera di massima riservatezza, tra servizi esclusivi e cura di ogni dettaglio. Tra gli chef ci sono l'italiana Deborah Corsi de La Perla del Mare di San Vincenzo, livornese doc che propone una cucina leggera, delicata, femminile in cui mette tutta se stessa e il suo territorio, e Vinod Sookar, italiano "d'adozione" che guida insieme alla moglie lo stellato Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica e che ha portato sull'isola il suo personalissimo stile che unisce tradizione pugliese e suggestioni del natio Oceano Indiano.

Anche il resto d'Europa è ben rappresentato in questa edizione zanzibarina di Dining with the Stars, con cuochi provenienti dai migliori ristoranti di Francia, Spagna, Germania, Belgio, Svizzera, Austria e Slovenia.

Seguendo un format ormai collaudato, ciascuno di loro all'arrivo sull'isola si esibisce in uno show cooking; segue il vero spettacolo culinario, la "gala dinner", esclusiva cena nel raffinato contesto del Ocean Blue Restaurant. Infine, una cooking class aperta a tutti gli appassionati nel corso della quale vengono svelati ricette e segreti dello chef.

Anche questa edizione, che oltre a Diamonds Star of the East vede coinvolti i maldiviani Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi, sta riscuotendo un grandissimo successo. Secondo Sara Rosso, presidente e ad di Planhotel Hospitality Group, il segreto è da ricercare nella perfetta sintonia fra l'iniziativa e la filosofia di Planhotel, che vuole rendere ogni vacanza un percorso emozionale ed esperienziale unico e memorabile. E l'entusiasmo con cui i giovani talenti accolgono l'opportunità di esibirsi in questi paradisi - aggiunge Ernesto Iaccarino, presidente Jre e cuoco del ristorante Don Alfonso 1890, 2 stelle Michelin - li spinge a dare il meglio di sé, dando vita così a un evento unico al mondo. cod 54508

Diamonds Star of the East
Nungwi Road - Zanzibar (Tanzania)
Tel +255 242240125
staroftheeast.diamondsresorts.com

Locanda Margon si rinnova

Restyling per il due stelle di Casa Ferrari

Firmato dall'**architetto Diletta Stazzi**, il **restyling di Locanda Margon**, il ristorante del **Gruppo Lunelli**, regala ulteriore piacevolezza agli ambienti per un'esperienza di **ospitalità sempre più completa**





Immerso tra i vigneti a pochi passi da Trento, il locale guidato dal cuoco Alfio Ghezzi, due stelle Michelin e membro Euro-Toques, oggi si propone come dimora di campagna contemporanea, dove accogliere chi desidera vivere un'esperienza enogastronomica di altissimo livello.

Locanda Margon si conferma così una tappa fondamentale del percorso del "Bello e del Buono" di Casa Ferrari, un itinerario che inizia con la visita in cantina, prosegue nella vicina Villa Margon, splendido complesso cinquecentesco, sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli e si conclude proprio alla Locanda con un viaggio enogastronomico legato alle bollicine Trentodoc.

Qui gli ospiti sono accolti nel "Salotto gourmet", dove carte da parati e arredi vintage sono abbinati a elementi del miglior design italiano. L'attenzione all'italianità e alla raffinatezza dei nuovi ambienti si riflette anche nella proposta gastronomica, di cui la pulizia del gusto è l'elemento centrale. I prodotti provenienti da piccole realtà locali conferiscono alla cucina di Ghezzi sapori autentici, abbinamento ideale con i vini di Casa Ferrari.

Immersa nel verde dei vigneti, la "Veranda" è un'ambiente armonico, dove gli spazi dialogano tra loro e con la cucina. Ricorda i classici giardini d'inverno, con uno stile essenziale che sposa l'offerta gastronomica di questo spazio suggestivo della Locanda.

La rinnovata Locanda Margon nei prossimi mesi ospiterà il ciclo di cene "Quattro mani e mille bolle", in collaborazione con grandi rappresentanti della Cucina italiana. Primo appuntamento il 14 marzo con Nino di Costanzo, cuoco del Danì Maison di Ischia e maestro della cucina di pesce. Un'esperienza gastronomica in cui i sapori di montagna di Alfio Ghezzi si alterneranno a quelli mediterranei suggeriti da Nino di Costanzo. cod 54325

Locanda Margon
Via Margone di Ravina 15 - 38123
Trento - Tel 0461 349401
www.locandamargon.it



Gino Sorbillo conquista New York

Cresce il **successo della nuova location a New York** dedicata alla **tradizionale napoletanità**, al 334 di Bowery Street. **Costa Group** ne ha curato la progettazione e gli arredi

Gino Sorbillo, un nome, una garanzia. Il sindaco di New York Bill De Blasio non ha voluto mancare all'apertura, lo scorso novembre, e lui stesso ha dato il via, sfornando la prima vera pizza napoletana. Non sono mancati Jimmy Fallon e Michael Symon. Dal forno a legna di Gino, il via a una festa esclusiva con oltre 200 ospiti, di cui molti giornalisti delle principali testate americane, tra cui il New York Times. Sorbillo, 2° classificato nel sondaggio "Personaggio dell'anno - Premio Italia a Tavola", è oggi il pizzaiolo napoletano più mediatico e conosciuto, assieme al fratello Toto (campione mondiale), e ha coronato il sogno cullato da sempre: "essere dove si conta". E a New York... si conta di più. Ci sono voluti 2 anni dalle prime indiscrezioni sull'apertura americana, nel frattempo ha sfondato a Milano con 3 aperture, più l'ultima di Pizza Gourmand in stile Napoli, interpretata con nuovo linguaggio in Duomo. Il logo riporta immediatamente alla solarità italiana e la data 1935 rende onore e memoria.

Il logo a ferro di cavallo, che campeggia nell'arredo in più zone, rappresenta la fortuna e ne interpreta la positività. Un'immagine quasi istrionica di Gino Sorbillo campeggia sulla parete, a dimostrazione che Gino ci mette sempre la faccia. Non possono mancare gli sponsor di sempre, la farina Molino Caputo, la Birra Peroni, i vini di Joe Bastianich, l'olio Olitalia e i pomodori La Fiammante che sempre accompagnano le avventure di Gino. Ma a New York Sorbillo è anche pasta e polpette, nella classica tradizione napoletana e un eccezionale tiramisù chiude la serata.

Un particolare assolutamente non trascurabile è l'ambientazione creata ad hoc sulla storia e la vita di Gino Sorbillo, interpretazione che nessuno meglio di Costa Group poteva realizzare, studiando il personaggio, i gusti e la sua verità per creare un ambiente su misura. cod 54407

Sorbillo Pizzeria
334 Bowery - 10012 New York City
(Stati Uniti) - Tel 001 646 4768049
www.sorbillonyc.com

All'Antica Cascina San Zago la cucina segue il ritmo delle stagioni

È un uomo che **sa guardare lontano**, pur rimanendo **ancorato alla sua Lombardia, anzi, al suo lago**. È "lacustre" **Carlo Bresciani**, nato quasi 60 anni fa a **Gavardo**, a due passi da Salò, **sponda bresciana del Garda**

I LOCALI DEL CUORE CIRIO 1856 Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

A Salò guida dal 2004 l'Antica Cascina San Zago, un convento del 1600 trasformato in luogo dell'accoglienza gastronomica. Affiancato in sala dalla moglie Beatrice e in cucina dal figlio Alberto (pasticcere), Bresciani è uno chef patron di navigata esperienza. «Ho frequentato la scuola alberghiera - racconta - per poi specializzarmi nelle cucine di alberghi di lusso, Villa d'Este compreso, dove nel 1989 ho ricoperto la carica di chef di partita».

Poi una decina di anni a Sirmione e la maturità conquistata sul campo per volare da solo. Nel vero senso della parola, perché Carlo Bresciani è stato in Giappone più di 20 volte per insegnare la cucina lombarda ai cuochi giapponesi. «Trasferte - sottolinea - che mi hanno anche permesso di frequentare corsi di cucina giapponese. A San Zago inserisco a rotazione in menu 7-8 ricette. Sushi e sashimi sono infatti due varianti fondamentali della mia linea gastronomica». Una cucina che Bresciani definisce - a ragione - contemporanea, con utilizzo del prodotto locale come l'olio extravergine di oliva varietà Casalina, il pesce o lo zafferano del Garda.





Un menu che si modifica in base al susseguirsi delle stagioni, ma con alcuni punti fermi. Come l'utilizzo dei prodotti della linea Cirio Alta Cucina. «Sono ingredienti che ritengo di gran lusso - fa notare Bresciani - e che mi agevolano nel completare piatti per me particolarmente importanti. Per fare alcuni esempi, la Passata, i Pelati e i Ciliegini donano valore aggiunto al risotto con crema di pomodoro, al baccalà con la pappa di pomodoro e al coregone, capperi e pomodoro».

«Le referenze della gamma Cirio Alta Cucina - prosegue - si miscelano alla perfezione nell'elaborazione delle ricette: mantengono la loro spiccata identità senza sovrapporsi al sapore degli altri ingredienti. Praticità, disponibilità e sicurezza a livello igienico sono gli altri elementi che fanno la differenza». Non a caso, la Federazione italiana cuochi, di cui Carlo Bresciani è presidente vicario, annovera tra i suoi partner Cirio Alta Cucina. cod 54418

Antica Cascina San Zago
via dei Colli 54 - Salò (Bs)
www.anticacascinasanzago.it
www.cirioaltacucina.it

MOSTRA D'OLTREMARE



Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

TuttoPizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

21>23 MAGGIO 2018

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:



3° Trofeo Tuttopizza



CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com

organizzata e promossa da:

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI



SQUISITO EVENTI

main sponsor:

BANCA POPOLARE VESUVIANA



TORINO EAT&DRINK

CHIODI-LATINI E LA CUCINA INTEGRALE-VEGETALE IL MENU SEGUE IL SUCCEDERSI DELLE STAGIONI

di *Piera Genta*

Un piccolo bistrot in centro a Torino, cucina a vista, pareti verde salvia, creazioni innovative, uno scrigno per racchiudere la filosofia vegetale-integrale di Antonio Chiodi Latini. Dopo una lunga esperienza di cucina tradizionale, ha iniziato un percorso di studi ispirato alle filosofie di grandi nutrizionisti e di sperimentazioni su nuovi trend che lo hanno portato a questo modo di cucinare, basato sulle potenzialità di frutta e verdura con l'utilizzo di tecniche antiche e moderne mescolate alla ricchezza degli ingredienti che offrono infinite possibilità di espressione.

Benessere del cliente, rispetto dell'ambiente, delle materie prime e delle cotture per una cucina ricercatissima. Tutto cambia ogni tre settimane e secondo il ritmo delle stagioni. A pranzo (dal lunedì al venerdì) con proposte che vanno dai 12 ai 18 euro, bevande escluse. A cena (dal giovedì al sabato, mentre negli altri giorni su prenotazione minimo 6 persone) con tre percorsi da 35, 45 e 55 euro. Oltre alla carta dei vini dei buonissimi estratti vegetali. Uno dei piatti cult la Rossa Francese, ovvero tortellini con sfoglia sottilissima di barbabietola ripieni di patate vitelotte a pasta viola ed alcuni altri ingredienti appositamente scelti per dare croccantezza al piatto.

Presentazione creativa e sapore inedito per Vitamina... C and C (ovvero Colin Campbell e Chiodi Latini) deliziosi spinaci in consistenze diverse con il profumo del fumo che ti avvolge quando si solleva la copertura della ciotola. Il pane di Agriforneria, un laboratorio di panificazione a conduzione familiare dell'alto Canavese rigorosamente cotto in forno a legna con farine biologiche certificate, lievito madre e acqua. cod 54561

Chiodi Latini New Food
Via S.Quintino 33 - 10121 Torino
Tel 011 5623631
www.chiodilatininewfood.com



BOLOGNA EAT&DRINK

TAVERNA DEL CACCIATORE LUCIA ANTONELLI REGINA DEI TORTELLINI



di Giuseppe De Biasi

In quel che fu il luogo d'origine della potente famiglia della Bologna medievale, i Pepoli, da qualche anno regna indiscussa la regina del tortellino, Lucia Antonelli. La chef-patron della Taverna del cacciatore ha infatti dominato un paio di edizioni del contest felsineo che si prefigge di mappare il locale che prepara il miglior tortellino classico nell'asse che va da Bologna a Modena. Il suo segreto sta nell'accostarsi ai piatti della tradizione con semplicità, con il ricordo dei profumi e delle preparazioni della propria infanzia montanara. E questo atteggiamento pervade il menu come l'arredamento del locale che tiene fede al nome, con il camino a vista e la sala con trofei di caccia alle pareti.

Nel menu scelta quasi obbligata per i blasonati tortellini in brodo ma l'estro creativo di Lucia si esprime bene anche nelle variazioni come la versione del Tortellino con olio evo toscano in cialda di Parmigiano. In sala il marito Guido e talvolta il figlio Lorenzo a rafforzare il concetto di tradizione familiare e di cucina di frontiera fra Emilia e Toscana, iniziata dai suoceri Mario e Rosina Mattei. Nei secondi cacciagione e prodotti del bosco, con cinghiale, cervo, capriolo e funghi protagonisti di intriganti interpretazioni mentre i dessert attingono alla tradizione bolognese con zuccherini montanari o zuppa inglese. Prezzo medio sui 40 euro e carta dei vini legata al territorio per "istruire" il cliente. cod 54612

Taverna del Cacciatore
via Cavaniccie 6 - 40035 Castiglione dei Pepoli (Bo) - Tel 0534 91143
www.tavernadelcacciatore.com

NAPOLI EAT&DRINK

1000 GOURMET, PIZZA AROMATIZZATA LIMONE, NOCI O CACAO NELL'IMPASTO

Napoli, zona Chiaia, in stradina pedonale di collegamento: solo gradoni e in pianerottolo di gradoni, di recente apertura, la pizzeria 1000 Gourmet. Impostazioni rigorose: solo farina di tipo 2, ovvero non raffinata, spazio preciso per il gluten free (anche birre senza glutine). Ed anche impasti aromatizzati. Servizio non a piatto individuale, bensì a centro tavola con pizza già porzionata in spicchi, come a dire che qui il cosiddetto giropizza è la regola.

Al governo della pizzeria, ubiquo per come ha anche da gestire il suo locale ad Avellino, il prode Giuseppe Maglione. Terza generazione di una famiglia di pizzaioli, napoletano verace, Giuseppe è avvezzo all'arte bianca, così diligentemente appresa, grazie agli insegnamenti della nonna Anna Daniele, pizzaiola negli anni Trenta nella Napoli dei vicoli.

Prevalenza di prodotti campani ma senza che ciò, vivaddio, costituisca gabbia. E difatti abbiamo degustato pizze con Speck dell'Alto Adige Igp, con il Gorgonzola Dop, con la 'Nduja di Spilinga. Ben presenti il fiordilatte di Agerola e la Mozzarella di Bufala Campana Dop, l'olio extravergine Dop delle Colline Salernitane del Frantoio Torretta ed eccellenti ancorché poco noti salumi irpini. Ottima la birra artigianale, piccola e così ben fatta la carta dei vini. Professionale il servizio in sala. Moderno, grazioso e funzionale l'ampio locale.



di Vincenzo D'Antonio

Originale l'impostazione del menu con classificazione delle pizze secondo sezioni: 1000 Tradizioni, Territori, Colori, Gourmet, 100 Impasti. Gli "Impasti aromatizzati" rappresentano la ricerca più ardita di Giuseppe Maglione: sono tre che spingono il palato ad una nuova percezione. Al limone per la pizza "Carpaccio" con carpaccio di manzo, rucola e scaglie di parmigiano e per la pizza "Gamberi e agrumi"; alle noci per la pizza "Pere e Gorgonzola" e per la pizza "Noci e pecorino Carmasciano". Al cacao per la pizza "Sarda con cipolle in agrodolce e sarde" e per la pizza "Emozionando" con burrata di bufala, alici marinate e guanciale croccante.

L'offering si avvale anche di taglieri di salumi e formaggi, insalate, fritturine e dessert. Assente il forno a legna, svolge più che egregiamente le sue funzioni un forno elettrico. Prezzi in linea con lo standing del locale. cod 54564

1000 Gourmet
via S.Pasquale 50 - 80121 Napoli
Tel 081 406914
www.1000gourmet.it

DOMAINE DE FONTENILLE SOGGIORNO NEL CUORE DELLA PROVENZA



di Leonardo Felician

Il parco naturale regionale del Luberon si trova nel centro della Provenza. Lourmarin sta sulle pendici meridionali di questo massiccio collinoso ed è un villaggio gradevole per la sua architettura, per la storia e per le numerose gallerie d'arte. A poca distanza, in località Lauris, il Domaine de Fontenille è un hotel membro della catena alberghiera Slh. La costruzione del XVII secolo è stata trasformata in albergo nel 2015 e conta solo 19 camere e suite. Si entra in una piccola sala di ricevimento al piano del ristorante gastronomico dove il cuoco Jerome Faure detiene una stella Michelin.

L'albergo dispone anche di un bistrò dalla ristorazione meno impegnativa, una Spa, una sala fitness e di yoga. Vengono proposti corsi di enologia, di iniziazione all'arte, visite all'orto biologico e al pollaio oltre a passeggiate a dorso d'asino nella tenuta di proprietà.

cod 54566



Domaine de Fontenille
Route de Roquefraiche - 84360, Lauris, Francia - Tel +33 413980000
www.domainedefontenille.com



MONTEBELLI AGRITURISMO E COUNTRY HOTEL COCCOLE E TRATTAMENTI NELLA VERDE TOSCANA



di Lucia Siliprandi

In un tratto selvaggio della Maremma toscana sorge il Montebelli Agriturismo e Country Hotel. La scrupolosa attenzione per l'ambiente, declinata in ogni minimo dettaglio, è il principio inderogabile di cui va fiera la proprietà. Le costruzioni riservate agli ospiti si celano così tra giardini fioriti, vigneti e uliveti della tenuta: la casa principale è stata trasformata in un agriturismo eco-compatibile e il Country hotel è realizzato con materiali locali e sistemi di risparmio energetico. Le camere standard, situate all'interno dell'agriturismo, sono arredate in stile campagna toscana mentre le suite e le deluxe dell'albergo hanno un tocco più contemporaneo. Intima e coccolosa la spa con piscina riscaldata dotata di ampie vetrate, bagno turco, saune e salotto relax. La carta dei trattamenti s'ispira alle discipline orientali come nell'abyanagam, un trattamento dolce studiato per ogni tipo di costituzione che, grazie ai preziosi oli erborizzati gradevolmente riscaldati, favorisce il recupero dell'equilibrio psicofisico e la quiete mentale.

Specialità della maison il trattamento agli oli essenziali che prevede quattro passaggi. Il primo è un massaggio rilassante ed equilibrante con due oli essenziali: il balance con essenze di abete rosso, palissandro, incenso e blu tanaceto e il lavender, apprezzato sia per il gradevole profumo alla lavanda sia per le qualità calmanti. Nel secondo passaggio si adopera invece il melaleuca (ricavato dal tea tree) che stimola le difese naturali e on guard con arancia selvatica, chiodo di garofano, cannella, eucalipto e rosmarino. Si procede con l'aroma touch, un energico blend di basilico, pompelmo, cipresso, maggiorana, menta piperita e lavanda che scioglie le tensioni muscolari, attutisce le risposte infiammatorie e stimola la circolazione. Per finire il massaggio di omeostasi, che riconduce la chimica del corpo al suo naturale equilibrio grazie all'arancia selvatica rivitalizzante e alla menta piperita, olio che dona sollievo all'intero sistema respiratorio. cod 54581

Montebelli Agriturismo e Country Hotel
loc. Mulinetto 6 - 58023 Caldana (Gr)
Tel 0566 887100 - www.montebelli.com

RIFUGIO VAN SPITZ PIATTI TRENTINI CON VISTA MOZZAFIATO



AGRIGUSTA



di Alessandro Maurilli

A pochi chilometri da Trento, salendo verso nord, si incontra la valle dei Mocheni; è qui che sorge il rifugio Van Spitz. Un luogo dove gustare piatti della cucina tradizionale trentina. La struttura, situata a 1498 metri di altitudine in località Kamauz, nel comune di Frassilongo (Tn), offre ristoro e la possibilità di trascorrere piacevoli giornate immersi negli spettacolari lariceti della zona.

Il menu punta su affettati e salumi dei piccoli produttori della zona serviti col pane caldo fatto in casa, dai tipici rufioi mocheni ai canederli di carne e verdure, alle carne delle macellerie locali, allo yogurt e alla ricotta delle stalle vicine. Ed ancora in base alla stagione: la zuppa con le ortiche, frittate con fioranzesi o sgricciole, con gli asparagi di montagna, insalate di tarassaco. Il tutto è abbinato ai vini del Trentino, con un'ampia scelta su molte etichette locali. cod 54593

Rifugio Van Spitz
loc. Poun Van Spitz - 38050
Frassilongo (Tn) - Tel 333 4742208
www.ristorantevanspitz.it

ROMA EAT&DRINK



PIATTI MEDITERRANEI E SONORITÀ JAZZ ALL'ELEGANCE CAFÈ DI ROMA OSTIENSE



di Mariella Morosi

Mixology bar, musica jazz e ristorazione di alta qualità declinata in chiave contemporanea senza escludere contaminazioni. È la formula con cui si presenta "Elegance Cafè Jazz Club". Il locale, lasciata via Veneto, si è trasferito nel quartiere Ostiense, all'ombra della Piramide Cestia, mirando a diventare un punto di riferimento per chi ama ascoltare buona musica, gustare il meglio della cucina mediterranea d'autore e bere un drink miscelato di qualità.
L'ambiente garantisce un'acustica perfetta. Al timone della cucina c'è Gabriele Cordaro, 33 anni, forte di esperienze con Massimo Bottura, Giulio Terrinoni, Cristina Bowerman e Heinz Beck, mentre al mixology bar c'è Anton Khella con formule originali in cui entrano distillati di tutto il mondo, sciroppi, succhi e spezie. A comporre la vasta carta dei vini è Remo Proietto, sommelier Ais.
La cucina è mediterranea con influenze internazionali, freschezza e stagionalità dei prodotti garantita. Da segnalare Tartare di manzo alla carbonara, Carciofi alla romana con aggiunta di stracciatella e chorizo, Tagliolino con polpo e pecorino, Cappellacci di coniglio alla cacciatora, con spuma di parmigiano, frisella al caffè e polvere di olive nere, Gnocchi con gamberi bianchi, zucchine e pane croccante al pomodoro o Fettuccina acqua e farina alla crema di mais, pane al curry e porro croccante. Tra le proposte esotiche: Tataki di tonno con misticanza in salsa di yogurt alla menta, Polpo arrostito con purè affumicato, porro e salsa ponzu e Carrè di agnello marinato all'orientale con cavolo nero e mostarda al mandarino. Non mancano proposte vegetariane con un'ampia scelta di degustazioni e light dinner con diverse fasce di prezzo. I concerti dalla cena proseguono fino a tarda notte con la programmazione curata da Daria Venuto. cod 54567

Elegance Cafè Jazz Club
via Francesco Carletti 5 - 00154 Roma
Tel 0657 284458 - www.elegancecafe.it

PALERMO EAT&DRINK



A' CUNCUMA, LA CLASSE DI VINCENZO PINTO ESTRO, TECNICA, COMPETENZE

di *Gianni Paternò*

Fin da ragazzo Vincenzo Pinto ha respirato aria di cucina. Da quella del ristorante di famiglia a tante altre sparse per l'Italia. Nel 2012 torna a Palermo ed apre il suo locale nel pieno centro storico della città, in una zona frequentata dalla movida serale. Il nome, A' Cuncuma, è preso da un antico giardino di origine araba che una volta si trovava nei paraggi. Oggi è stato rimodernato, meno di 30 coperti, un ambiente delicatamente rustico mentre elegante e di gran classe è la proposta gastronomica: pietanze che rivelano estro, competenza, padronanza delle tecniche tradizionali e moderne, dove la generosa disponibilità dei prodotti siciliani viene valorizzata; una cucina semplice, gustosa, dove aromi e sapori devono essere identificabili, km zero, senza ostinazione.
In cucina è affiancato dal figlio Gianfilippo, che si va formando anche con stage qualificati. Da ristorante di classe il menu non propone tanti piatti, i giusti 6 per portata. Gli immancabili: ii Wafer al pistacchio scampi e caprino, la Parodia di caponata, l'Arancina al forno al gamberone e caciocavallo, lo Spaghettone con le sarde, gli Anelletti palermitani al ragù di 8 carni, il Baccalà con ridotto di Vecchio Samperi, la Triglia a beccafico con gamberi ed agrumi, l'Agnello con liquirizia e salsa araba, il Semifreddo al passito di Pantelleria, il Cremoso di pistacchio e cioccolato, il Cannolo di ricotta e zuppa di fichidindia.
Tutto è home made: dal pane di grani duri siciliani, grissini, focacce, alla pasta fresca, ai dolci. I vini sono solo siciliani, celebrazione del territorio. Prezzi medi, non mancano 2 menu degustazione. cod 54568

A' Cuncuma
via Judica 21 - 90134 Palermo
Tel 091 8872991
restaurantacuncuma@gmail.com



LA POESIA DI VENEZIA E LA GRANDE CUCINA BRILLANO NEL RESTAURATO CAFFÈ QUADRI

La famiglia Alajmo ha unito l'arte degli artigiani veneziani al genio di Philippe Starck per valorizzare il restauro del Gran Caffè Quadri in piazza San Marco, nato nel XVIII secolo e riconsegnato oggi alla sua magia. L'importante restauro ha rivelato l'originaria magia del locale nell'atmosfera romantica e lievemente surrealista, immaginata da Philippe Starck. Il tutto realizzato dall'abilità degli artigiani veneziani. «Il restauro nasce sia dalla necessità di un recupero degli stucchi, molto compromessi negli anni, sia dal desiderio di ritrovare quello splendore che attraverso una rilettura in chiave contemporanea lo porti a rappresentare la cucina italiana nel mondo», ha commentato **Raffaele Alajmo**. «Per questo ci siamo rivolti a Philippe Starck, amico e autore di altri due nostri locali».

La conoscenza tra Philippe Starck e i fratelli Alajmo risale a dieci anni fa, con la creazione di altri due ristoranti, il Caffè Stern nel cuore di Parigi e Amo, un caffè elegante e misterioso all'interno del T Fondaco dei Tedeschi a Venezia.

«Il concetto del Quadri è semplicemente il Quadri - aggiungono gli Alajmo - era straordinario, ma dormiente. In segno di rispetto, amore e intelligenza, non volevamo cambiare una tale concentrazione di mistero, bellezza, stranezza e poesia. Cercavamo semplicemente le sue meraviglie e abbiamo trovato il paese delle meraviglie».

Il Ristorante Quadri rappresenta l'espressione contemporanea della tradizione gastronomica italiana e veneziana. Il pesce, la frutta e la verdura arrivano freschi ogni giorno dal mercato di Rialto in base alla disponibilità stagionale. cod 54546

Ristorante Quadri
piazza San Marco 121 - 30124 Venezia
Tel 041 5222105
www.alajmo.it

MILANO EAT&DRINK



AL SANTA BISTRÒ, STEFANO GRANDI IN CRESCITA L'EQUILIBRIO ALLA BASE DI OGNI PIATTO

di *Andrea Radic*

L'esperienza di Stefano Grandi si declina al Santa Bistrò con ottima mano nell'utilizzo essenziale di materie prime. Un menu con abbinamenti in equilibrio anche nell'uso di spezie e sapori che il cuoco scopre di persona. Un occhio è rivolto alla tradizione lombarda anche se Stefano Grandi ha origini venete e siciliane ed esperienza a grandi tavole italiane, come l'Ambasciata a Quistello e Aimo e Nadia. Ma è la nonna che gli ha trasmesso il "sacro fuoco" della cucina che continua ad ardere sempre di più in lui e nel suo locale.

Dalle memorie venete si è portato il Baccalà e da quelle siciliane un senso per gli agrumi. Il volto lombardo è quello dello Stracotto di manzo, delle patate di Oreno, del gorgonzola delle Alpi Orobie.

Angelo, socio di Stefano, possiede un talento, la capacità di accogliere con simpatia e calore. La Scaloppa di foie gras, gambero rosso di Mazzara, cipollina in agrodolce e salsa di Marsala è uno dei piatti "signature". Un accogliente dehors, protetto da vetri, e copertina a disposizione, consente, anche nella stagione fredda, di godersi un aperitivo gourmet grazie ai finger dalla cucina.

Carta dei vini molto interessante con intelligente scelta di vitigni non scontati e adeguate bollicine. Dessert all'altezza di una cucina ben equilibrata e di mano elegante. cod 54620

Al Santa Bistrò
via Melchiorre Gioia 37 - 20124 Milano
Tel 02 66703715
www.ilsantabistro.wordpress.com

Dagli antichi Celti ai cuochi stellati La cucina milanese si fa gustare



di Claudio Riolo

La cucina milanese è ritenuta a ragione tra le migliori, ma oggigiorno è abbastanza difficile trovare quella autentica tra mode e nuovi sapori. D'altra parte alcuni piatti delle trattorie del secondo Novecento sono diventati nazionali; il risotto allo zafferano, il minestrone, la cotoletta impanata e molti altri. Si pensi che il successo è fondato su fattori ambientali ed economici. L'economia lombarda produce un quinto del reddito nazionale e metà proviene dall'agricoltura orticola e della zootecnia. Quindi le tradizioni alimentari lombarde e milanesi sono collegate a ortaggi, latte, carne bovina e non si dimentichi che l'antico popolo dei Celti allevava maiali per cittadini e eserciti.



Di base si mangia
Il sapore della cucina anni '50

La trattoria Di base si mangia, alla Bocciofila Caccialanza, non è adatta ai raffinati e agli schizzinosi, ma è perfetta per chi ama la cucina della tradizione regionale nata prima del boom economico fatta di aromi suadenti che anticipavano la festa. In campagna si portava il coccio con lo stracotto alla fornace per sfruttare il calore notturno del forno spento. Pane, pizze e torte, pronte da cuocere nelle teglie venivano lasciate dai clienti nell'androne del forno e il fornaio le cuoceva nella notte.

Questo mondo di poesia si avverte osservando il capannone a un piano, accanto al ponte della ferrovia e nel giardino della bocciofila. Ampia sala con tavoli e tovaglie colorate e una cinquantina di sedie; a lato il bancone del bar. Quattro le socie al vertice: Emanuela, Barbara, Annalisa e Sonia. Il menu si rinnova tutti giorni. Ad esempio: Spaghetti con condimenti classici, Zuppe di verdura, Risotto, Trippa con fagioli, Crema di zucca, Cotolette, Stracotto, patate al forno, Frittata con cime di rapa. Si chiude con panna cotta, tiramisù, macedonia di frutta. Vini al bicchiere a scelta tra Barbera e Bonarda Oltrepò Pavese, Riesling Frizzante e Montepulciano d'Abruzzo.

Ambasciatore delle Arti: le socie consigliano la Casa del Sole del parco Trotter, via Giacosa. cod 54616

Di base si mangia
via Padova 91 - 20127 Milano
Tel 02 2826059 - www.dibasesimangia.it

Trattoria Casottel
In cucina "la" Isa e il suo estro

Trattoria Casottel sorge in una vecchia cascina alle porte di Milano dove l'atmosfera sembra quella di 400 anni fa.

All'ingresso ampio bar, con bancone e atmosfera sobria molto accogliente; le due salette sono foderate di finto legno, stufette, ampio camino, tavoli rustici. Cucina di casa, servizio cortese, anche giardino per l'estate. Vi accoglie sorridente e molto ironica la proprietaria, signora Isa Rebecchi, mantovana, qui da 25 anni.

Il menu cambia ogni giorno. Segnalo, in primis, la Cassoeula con maiale e verza. La cucina milanese tende anche a recuperare parti meno nobili, come la trippa e l'osso buco. Altri piatti caratteristici della Trattoria Casottel: Ravioli chiaramente fatti in casa, con zucca o ricotta e spinaci; Gnocchi al sugo o al burro; polenta morbida e brasato; stinco di maiale; carne alla griglia e ai ferri; cipolle in agrodolce. Da non perdere le patate arrosto e la Cotoletta alla milanese. Dolci della casa: Sacher, Strudel, Crema zabaione, Torta di mele. Pochi ma buoni, con etichette note, i vini lombardo piemontesi.

Ambasciatore delle Arti: Isa Rebecchi consiglia la visita alla Basilica di San Carlo dedicata a San Carlo Borromeo, in corso Vittorio Emanuele. I Servi di Maria padri David Maria Turoldo e Camillo De Piaz fondarono l'adiacente libreria.

cod 54617



Trattoria Casottel
via Fabio Massimo 25 - 20139 Milano
Tel 02 57403009 - www.trattoriacasottel.squarespace.com

La Thuile, per chi cerca lo sport e ama la montagna



di *Alberto Lupini*

La Thuile, paese valdostano racchiuso tra alcune delle cime più alte d'Europa, è molto più che una vacanza. In quella che è storicamente la porta verso la Francia, attraverso il passo del Piccolo San Bernardo, è ormai di casa un turismo che ricerca il meglio e ama l'ambiente e la riservatezza più che l'esibizione. E così, con la stagione invernale, La Thuile si presenta come una valida alternativa alle mete valdostane più blasonate quali Courmayeur o Cervinia.

«Abbiamo 37 impianti tra Italia e Francia - ha spiegato **Kelly Martinet**, presidente impianti delle funivie (cod 54234) - 150 chilometri di piste suddivise in differenti tipologie», di cui «circa 90 chilometri dalla parte italiana e una sessantina dalla parte francese», che fa riferimento alla località di La Rosiere, «con la quale collaboriamo sia d'inverno che d'estate».

La Thuile mette a disposizione diverse strutture ricettive: «Non abbiamo tantissimi posti letto - dice **Stefano Collomb**, presidente del Consorzio operatori turistici (cod 54215) nonché cioccolatiere di fama nazionale - però i nostri alberghi sono molto belli, abbiamo anche un cinque stelle all'interno del paese». Si tratta del Nira Montana (cod 54262), punto di riferimento turistico soprattutto per una clientela amante del new concept alpine-chic. Oltre a questo anche il Planibel (cod 54548), la più grande struttura alberghiera delle Alpi (254 camere e 219 appartamenti) si prepara ad una ristrutturazione generale grazie ad un investimento di 30 milioni di euro, Un rilancio che favorirà la destagionalizzazione dell'offerta turistica di La Thuile.

Le prenotazioni raggiungono gli apici durante il periodo delle festività di Natale, durante il Carnevale, ma anche «nel periodo centrale di agosto, tra il 5 e il 20 circa». Perché La Thuile non è solo sci e alpinismo, ma offre diverse opportunità sportive anche durante la bella stagione. Scegliendo tra i tanti pacchetti vacanza, si può approfittare di attività come mountain bike, passeggiate lungo i sentieri alpini, strutture ad hoc per relax e benessere.

«Abbiamo aperto due seggiovie che partono da La Thuile - spiega Martinet - con la possibilità di agganciare la bicicletta e arrivare con essa in quota. Abbiamo 19 percorsi in discesa più altri pedalabili».

La Thuile completa la sua ospitalità con un'offerta enogastronomica di livello: «Abbiamo parecchi ristoranti - spiega Collomb - che lavorano in modo diverso. Molti ad esempio insistono sui piatti della tradizione, quindi polenta e selvaggina; altri invece lavorano sul biologico o hanno in carta portate di pesce».





Il Bello del Gusto

Appunti sull'estetica della comunicazione enogastronomica

Quando il testimonial promuove il Paese

Ci sono casi in cui il "**brand ambassador**" di un'azienda **diventa automaticamente ambasciatore reale dell'intero Paese** di origine del bene prodotto. Come nel caso del caffè illy e del tenore Andrea Bocelli

C'è una storia di caffè italiano (una marca nazionale) che sta girando il mondo. Esattamente come la campagna di Barilla con Federer e Oldani, forse dà più lustro e reputazione al Belpaese delle nostre vicende politico-istituzionali.

Nello spot in onda in molti Paesi del mondo, quello con Bocelli si presenta come un vero e proprio "patto di affinità" tra illy, eccellenza italiana del caffè a livello globale, e il tenore di fama mondiale. Un patto fondato sulla convinzione che la creazione di qualcosa di unico, in ogni ambito, richieda un quotidiano e continuo lavoro di perfezionamento.

Questo impegno invisibile, che si svolge perlopiù dietro le quinte, è finalizzato per entrambi a un solo obiettivo: offrire al mondo il meglio di sé. Questo significa per illy e Andrea Bocelli la felicità. Questo è il senso profondo di "Live HAPPilly". Un claim, come lo chiamano gli esperti di comunicazione, una firma d'azienda che è innanzitutto una promessa di vita.

Ma l'abilità dell'azienda triestina è stata superare anche l'eccellenza di Bocelli e declinare in digitale la programmazione cine-tv, proponendo altri ambasciatori della marca e dell'eccellenza del Paese: il designer Ron Arad, il fotografo Maurizio Galimberti, il maestro pasticcere Sal De Riso, la cuoca stellata Caterina Ceraudo, il flautista Andrea Griminelli e José Dìaz Enamorado, vincitore dell'Ernesto Illy International Coffee Award, che premia ogni anno la migliore qualità sostenibile.



di Pasquale Diaferia

Le loro storie, insieme a quella di Andrea Bocelli, vivono sul sito illy.com per creare uno storytelling ampio e continuativo che si articola sui social con contenuti speciali e sulle newsletter con contenuti esclusivi dedicati agli iscritti.

Un esempio per le tante aziende dell'agroalimentare nazionale che devono attaccare i mercati esteri per migliorare profitti e vocazione. E questo si può fare anche senza investimenti milionari. Ma solo con la forza delle idee: chiare, originali. E italiane.

cod 54703

FOOD MARKETING

Digital marketing
È il momento di un approccio moderno

Esiste una **credenza comune** per cui il **mondo del digital appartiene solo ai grandi marchi già affermati offline**. Tuttavia, non è così. **Soprattutto nel settore alimentare**, più sensibile ai feedback e alla reazione esterna. Il problema principale è che **le aziende sono ancora aggrappate a un approccio tradizionale**

Non capiscono invece i reali benefici di una strategia digital. Qui, vi spieghiamo meglio come costruire una strategia di digital marketing e come può aiutare a far crescere il tuo business.

Molti brand comunicano senza sapere esattamente cosa dire, quale sia la loro value proposition e in che modo veicolare i loro valori intrinseci. Costruire una strategia di digital marketing aiuta a chiarire, in primo luogo, quali sono gli obiettivi e come raggiungerli. Vuoi aumentare la brand awareness o far crescere le vendite? Incrementare i subscriber alla newsletter o far crescere i tuoi follower sui social? O forse stai affrontando sfide più ambiziose e hai bisogno di un rebranding? Definisci i tuoi obiettivi e setta i Kpi che vuoi raggiungere. Avendo un obiettivo finale chiaro, è molto più facile pensare a tutti i passaggi e muoversi coerentemente.



Per prima cosa, è fondamentale analizzare il pubblico a cui ci si rivolge e la brand reputation online. Una volta definito il target, bisogna stabilire la value proposition su cui fondare la comunicazione digital e i canali più appropriati da utilizzare. Il brand che mantiene una certa distanza con i consumatori spesso appare noioso e perde quote di mercato rispetto ai concorrenti. Con l'aiuto di una strategia di digital marketing, è facile capire come costruire delle vere e proprie relazioni con il consumatore finale e mantenerle vive utilizzando diversi canali. Molto spesso, questo può essere fatto attraverso lo sviluppo di un piano editoriale ricco di contenuti interessanti e un utilizzo dei social network in modo adeguato. Quale canale è più adatto per il messaggio che si vuole veicolare? Un profilo aziendale su LinkedIn? Un account su Instagram ricco di Stories accattivanti o la creazione di un blog?

Dopo aver implementato una digital strategy coerente, è fondamentale analizzare i risultati ottenuti. L'analisi è una parte estremamente preziosa della strategia digitale, aiuta a imparare molto sulle abitudini dei consumatori e ad ottimizzare gli investimenti.

cod 54416

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Andrea Radic (*vicedirettore*) · andrea.radic@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore marketing e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Marzo 2018 · anno XXXII · n. 257 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valeria Annunziata, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Pasquale Diaferia, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Carmine Lamorte, Vincenzo Liccardi, Ernesto Molteni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Simonetta Verdirame
Foto Thinkstock © 2018 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv www.ristotv.it
- Una community con oltre 170.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:





ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 2 marzo 2018

Azienda associata A.N.E.S.
ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

